

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pizza mit Wildkräutern und Ziegenfrischkäse

Koch: Ernst Moser

Zutaten

(4 Personen)

Für den Pizzateig

- 1 kg Mehl (Typo 00)
- ½ l Wasser
- 20 g frische Hefe
- 2 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 5 EL Bauernjoghurt
- 5 EL Olivenöl

Für das Wildkräuterpüree

- 500 g Wildkräuter (z.B. Brennnesseln, Wiesenkerbel, Gundelrebe, Minze, Bachkresse, wilder Oregano oder Sauerampfer)
- 100 g Zwiebel
- ¼ l Obers
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Pizza

- 4 Kugeln Pizzateig
- 400 g Ziegen- oder Schaffrischkäse
- 300 g Wildkräuterpüree

Quelle: ORF extra

- 100 g Apfelwürfel
- 100 g eingelegte Radieschen
- Mehl zum Ausrollen

Für die Garnitur

- gezupfte Kräuter und Blüten
- Essig
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst die Hefe in $\frac{1}{4}$ Liter handwarmem Wasser und etwas Mehl zu einem Vorteig anrühren und etwa 2 Stunden gehen lassen. Dann mit dem restlichen Wasser, dem Salz, dem Zucker, dem Bauernjoghurt und dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und nochmal 2 Stunden gehen lassen. (Der Teig wird noch feiner, wenn man ihn weitere 24 Stunden im Kühlschrank reifen lässt). Den Teig dann zu zirka 200 g schweren Kugeln schleifen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde rasten lassen.

2. Für das Wildkräuterpüree die Wildkräuter von den Stängeln befreien und gründlich waschen. Dann in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren und mit Eiswasser abschrecken, um die grüne Farbe zu erhalten. Die feingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne in etwas Butter farblos anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, mit dem Obers auffüllen und etwas einkochen lassen.

3. Nun die Wildkräuter gut ausdrücken, etwas zusammenhacken und mit einem Pürierstab in das Obers hineinmischen. Eventuell anschließend durch ein Sieb streichen.

Tipp: Dieses Wildkräuterpüree kann man auch gut einfrieren und für Suppen, Nudelgerichte oder als Beilage weiterverwenden.

4. Für die Pizza nun Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen, der Rand sollte etwas dicker sein. Dann den ausgerollten Teig mit dem Kräuterpüree bestreichen, mit Ziegen- oder Schaffrischkäse, eingelegten Radieschen und Apfelwürfeln belegen. Im Anschluss die Pizzen im Pizzaofen bei 350°C etwa 3 Minuten oder im Rohr bei 250°C etwa 8 Minuten knusprig backen (wenn möglich einen Pizzastein verwenden).

5. Zum Schluss die Pizzen aus dem Pizzaofen oder Rohr nehmen. Die gezupften Kräuter und Blüten mit etwas Essig und Öl marinieren und die fertig gebackenen Pizzen damit garnieren.