



Pan Pizza mit Käserand

Backofen: 240° C
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: gusseiserne Bratpfanne 25 cm

Zutaten (für 2 Stück):

160 ml Wasser
65 ml Milch
20 g frische Hefe
1/2 TL Zucker
400 g Weizenmehl Typ 550
1 geh. TL Salz
3 EL Rapsöl

etwas Butterschmalz

Gouda (jung) am Stück
Belag nach Wahl

Zubereitung:

Wasser, Milch, Hefe und Zucker im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Salz und Rapsöl zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die große Nixe füllen und mit Deckel mind. 1 Stunde gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Gusseiserne Bratpfanne 25cm hauchdünn mit Butterschmalz einfetten.

Teig halbieren und eine Hälfte mithilfe des Teigrollers in der Gusseisenpfanne ausrollen. Dabei einen Pizzarand hochziehen.

Käse in ca. 0,5 cm dicke und ca. 4 cm lange Streifen schneiden und am Rand entlang legen, dabei leicht eindrücken.
Pizzarand darüberschlagen und gut andrücken.

Pizzateig mit Pizzasauce, Belag nach Wahl und Käse belegen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 18-20 min backen.

