

# Spargelpizza



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 220 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	300 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	100 ml
Olivenöl	3 Esslöffel
Hefe / Germ frisch	½ Stk.
Salz	1 Prise(n)
weißer Spargel	500 g
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	10 Scheibe(n)
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Mozarella / Mozzarella	125 g

## Zubereitung:

### Teig:

- 300 g Mehl,
- 100 ml Wasser,
- 1/2 Würfel Germ,
- 1 Prise Salz,
- 1 EL Olivenöl,

### Belag

- 500 g weißer Spargel
- 2 EL Olivenöl,
- 10 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- Pizzagewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Salz, Pfeffer
- 125 g Mozzarella,

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung machen, Germ mit etwas lauwarmen Wasser darin verrühren.

Bei Zimmertemperatur aufgehen zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Restliche Zutaten dazugeben und mit der Küchenmaschine einen geschmeidig, glänzenden Germteig, der nicht an der Schüssel kleben bleiben soll, zubereiten. Bei Bedarf lauwarmes Wasser oder etwas Mehl dazugeben. An einem warmen Ort zu doppelter Höhe aufgehen lassen. Nochmals gut durchkneten und wieder aufgehen lassen.

Spargel von der Spitze abwärts, schälen. Holzigen Enden abschneiden. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen, Semmel und eine Prise Zucker dazugeben. Spargel einlegen und aufkochen lassen. Zugedeckt je nach Dicke des Spargels ungefähr 15 – 30 Minuten ziehen bzw. köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Backbleches ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauflegen. Mit Olivenöl beträufeln. Gewürfelte Tomaten aus der Dose abseihen und auf den Teig etwas Saft verteilen. Salz, Pfeffer und Pizzagewürz daraufstreuen. Mit Schwazwälder Schinken belegen. Spargel sternförmig auflegen und mit in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.

Im Backrohr bei 170° Umluft 15 – 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1966-Spargelpizza.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)