

# Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



## Hörnli Pizza - Dä Hit!

mit selber gemachtem Pizzateig

### Die Zutaten sind für 4 Personen

#### Pizzateig

400	g	Mehl
	wenig	Salz
20	g	Hefe
2,5	dl	Wasser
2	EL	Rapsöl

#### Zubereitung

Zuerst die Hefe mit Wasser vermischen und auflösen.  
Alle Zutaten in ein Rührwerk geben und zu einem Glatten Teig verarbeiten.  
Zudecken und 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals zusammen kneten. Den Teig in die gewünschte Grösse von 4 Pizzas ausziehen, auf ein Backpapier geben und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

#### Für die Pizzabelegung

100	g	gekochte BSCHÜSSIG 3-Eier Hörnli (je nach Belieben grob oder mittel)
250	g	Mozzarella geraffelt
50	g	Sbrinz gerieben
1	Stück	Zwiebel
1	Glas	BSCHÜSSIG Schweizer BIO-Tomatensauce
frische		Kräuter (z.B Oregano)

#### Vorbereitung

Die BSCHÜSSIG 3-Eier Hörnli im Salzwasser auf den Punkt kochen und abgiessen.  
Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den geraffelten Mozzarella mit dem geriebenen Sbrinz vermischen.  
Den Oregano waschen und die Blätter abzupfen und hacken. Einen Teil davon beiseite stellen.  
Den Backofen auf 190° Grad vorheizen.

#### Pizzas belegen

Die BSCHÜSSIG BIO-Tomatensauce im Glas kurz durchrühren und gleichmässig auf die vier Teige verteilen.  
Restliche Zutaten auf den Pizzas verteilen, am Schluss mit dem Käsegemisch bestreuen.

Die Pizzas auf dem Backblech in den Ofen geben und 20 Minuten backen.

#### Anrichten

Die warmen Pizzas auf die Teller geben, nach Wunsch noch mit den restlichen gehackten Kräutern garnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



[www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)

