

Bier – Pizza

Rezept von Biersommelier Richard J. Wüst

Zutaten Teig:

- 500 gr. Mehl
- 2 TL Salz
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 5 Blätter Basilikum, sehr fein geschnitten
- 4 TL Olivenöl
- 1 Beutel Trockenhefe oder 1 Würfel Frischhefe
- 1,5 dl Milch
- 1,4 dl Lagerbier

Flüssigkeiten sollten mindestens Zimmertemperatur haben. Alle Zutaten mischen und gut durchkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Zutaten Käsemischung:

- Mozzarella
- «Schwarzer Bär»
- 100 gr. Appenzeller Käse, gerafelt

Mozzarella in Würfel schneiden und mit Schwarzbier über Nacht, aber nicht länger als 8 Stunden, einlegen. Vor dem Belegen Mozzarella abtropfen und mit Appenzeller Käse mischen.

Zutaten Tomatensauce:

- Pelatti (Dosentomaten)
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Oregano
- Basilikum oder eine getrocknete ital. Gewürzmischung

Tomaten abtropfen und mit allen Zutaten fein pürieren. Tipp: Nicht kochen! So erhalten Sie eine leicht frische Tomatensauce für Ihre Bier-Pizza.

Belag:

- Die Pizza können Sie nach Ihren Wünschen belegen.

Backen im heissen Ofen 250° C ca. 10 bis 15 Minuten.