

## **Pizza mit Spargel**

Zutaten für 30 cm Ø Pizza Form:

Für den Pizza Teig:

300 g Mehl,  
100 ml Wasser,  
1/4 Würfel Hefe,  
1 Prise Salz,  
1 EL Olivenöl,

**Pizza Belag mit Spargel:**

150 g weißer Spargel ( dünner  
Gemüsespargel ),  
2 EL Olivenöl,  
100 g Krabben ( Abtropfgewicht ),  
4 Scheiben Frühstücksspeck in dünne Streifen geschnitten,  
1 EL Oregano,  
1 TL Basilikum,  
100 g Mozzarella,  
1 TL Salz,  
500 g passierte Tomaten ( Tetrapack ),



**Zubereitung:**

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Inzwischen den Spargel schälen, quer und längs halbieren. In Olivenöl sanft etwa 8 Min. braten.

Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. Nicht zu dick auftragen! Lieber etwas von der Tomatenmasse übrig lassen. Darauf den Frühstücksspeck verteilen.

Den Spargel sternförmig auf die Pizza legen. Die Krabben dazwischen verteilen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten – mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.