



# Pizza mit mascarpone, oliven und pesto



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Wirtschaftlich



*Com quem?*  
Mit Freunden



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



50ml Gallo Extra natives  
Olivenöl Reserva

- 20g Gallo Grüne Oliven in Scheibchen
- 250g mehl mit backpuder
- 125ml lauwarmes wasser
- 125g mascarpone
- 50g fetakäse
- 90g frische pilze in scheiben
- 100g cherry -tomaten
- 100g pesto
- 30g mangoldblätter
- 1 kaffeelöffel grobkörniges salz

1

Fangen Sie mit dem Teig an indem Sie das Mehl, Backpulver und das Salz mischen.

2

Formen Sie eine Kuhle in der Mitte und gießen Sie nach und nach das lauwarme Wasser zusammen mit dem Öl in die Kuhle.

3

Rühren Sie mit Hilfe einer Gabel einen Teig der sich leicht von dem Behälter lösen lässt. Fügen Sie wenn nötig noch etwas Mehl hinzu.

4

Legen Sie den Teig auf eine mit Mehl ausgestreute Arbeitsfläche und kneten Sie den Teig bis er weich und dehnbar wird und nicht an den Händen klebt.

5

Ziehen Sie den Teig kreisförmig aus und geben Sie den Belag obendrauf. Fangen Sie mit der Mascarpone und dem Käse an.

6

Streuen Sie die Oliven, die in Hälften geschnittenen Tomaten, die in Scheiben geschnittenen Pilze und kleine Stückchen Fetakäse darüber.

7

Backen Sie die Pizza für 10 Minuten bei 200°C im Ofen.

8

Verteilen Sie das Pesto und die Mangoldblätter über die Pizza und gießen Sie zum Abrunden das Olivenöl darüber.

*Produtos utilizados*



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



*Mais receitas em*  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide