



kochen.tv

## Pizza tartufo



### Zutaten:

1 kg	Mehl
500 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl
30 g	Salz
5 g	Bierhefe
Glas	Dörrtomaten in Olivenöl
50g	Pinienkerne, geröstet
1	Trüffelknolle eingelegt
100g	Parmesan oder Pecorino, gerieben
½	Rote Chili, ausgekratzt
	Trüffelöl,
	Petersilie
	Oregano frisch
	Salz

### Zubereitung:

#### Teigrezept (für 6 Personen)

Hefe in wenig Wasser auflösen. Mehl zu einem Kranz formen, Wasser, Olivenöl und Hefe in die Mitte geben und verkneten (falls nötig mehr Olivenöl oder Wasser zugeben, bis sich der Teig geschmeidig anfühlt). Salz in etwas Wasser auflösen und dazugeben. Zudecken und 2 Stunden ruhen lassen. Teiglinge formen. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ausrollen und belegen.

#### Pestorosso alla Tartufo

Die Tomaten abtropfen lassen und das Öl auffangen. Öl mit Trüffelöl auf 200 ml auffüllen. Die Tomaten zusammen mit dem Trüffelknollen und den Pinienkernen im Mixer pürieren, dabei langsam das Öl zugeben. Zum Schluss den geriebenen Käse, die sehr fein gehackte Petersilie und den Oregano (man soll nur einige grüne Punkte im Rot setzen) unterrühren. Mit Salz und fein gehackten Peperoncini abschmecken. Hält sich im Kühlschrank einige Wochen.



### **Pizza tartuffo**

500g	Pizzateig	Den Teig auswallen und mit Pesto Rosso alla tartuffo
4-5 EL	Pesto Rosso alla Tartuffo (Rezept)	einreiben, Zwiebelringe darüberlegen, kaffeelöffelweise Mascarpone darüber verteilen, den geriebenen Mozzarella Zwiebel, in Ringe nach Wunsch mit Oregano oder Tomatensalz würzen. In
1	Mascarpone	der Mitte des Backofens bei 210 Grad während ca. 20 min.
Dose	Mozzarella	backen.
2 handv.	gerieben	Pizza abschliessend mit frischem Rucola belegen und mit
Bund	Oregano - oder -Tomatensalz Rucola	Trüffelhobel frischen Trüffel darüber reiben. Sofort servieren P.S. Wenn Sie selber zu Hause mittels Gabelprobe die Qualität des Mozzarellas überprüfen wollen: Mozzarella erst
2	Trüffelknollen, frisch	3 min. vor Ende der Garzeit über die Pizza streuen, damit er schön verlaufen kann und keine Kruste bekommt.