

Spargelpizza

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 g	Dinkelmehl
15 g	Hefe, frisch
3 Eßl.	Sonnenblumenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz

Zutaten für den Belag:

100 ml	Hollondaise
300 g	Spargel, geschält und gekocht
	Kochschinken
200 g	Streukäse

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Die Hollondaise auf den Teig streichen.
Den gekochten Spargel und den Schinken kleinschneiden und auf der Pizza verteilen.
Den Käse drüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 ° C ca 25-30 Minuten backen.

