

# SPARGELPIZZA



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN HEFETEIG:

- 400 g Mehl**
- 1 Pkt. Trockenhefe**
- 1 Prise Zucker**
- 4 EL Olivenöl**
- 1 TL Salz**
- 1 Ei**
- 1/4 l Milch**

FÜR DEN BELAG:

- 500 g weißer oder grüner Spargel**
- 1 Pkt. Hollandaise (z.B. von Lukull)**
- 200 g geräucherter Schinken (gewürfelt)**
- 200 g Käse (geriebenen)**
- Spargel-Topping**

Mehl mit Trockenhefe und 1 Prise Zucker vermengen. Olivenöl, 1 TL Salz, Ei und lauwarme Milch dazugeben.

Mit den Knethaken des Handrührgerätes kräftig kneten. Zugedeckt für ca. 20-30 Min. an einem warmen Ort, (max. bei 50 °C im Backofen) gehen lassen.

Danach erneut kräftig durchkneten, auf einem Backblech ausrollen und ca. 20 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, in Stücke schneiden und 10 Min. bissfest in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker garen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, kleinschneiden und etwas später zugeben.

Die Hollandaise auf den Hefeteig streichen, Schinken und Spargel darauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Für ca. 15 Min. in den Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf mittlere Schiene schieben. Anschließend nach Belieben mit unserem Spargel-Topping bestreuen.

VARIANTEN: Schinken durch Kochschinken oder geräucherten Lachs ersetzen.

FÜR VEGETARIER: Schinken oder Lachs durch Rucola oder Parmesan austauschen.

*regionaler Genuss!*