

# **Pizza Vier Käsesorten**

## **(Pizza Quattro Formaggi)**

### **Zutaten:**

400 g Mehl  
40 g Hefe  
300 g Mozzarella  
300 g Asiago Käse  
300 g Gorgonzola  
200 g Emmentaler Käse  
250 ml Milch  
2 TL Zucker  
½ TL Salz  
1 Dose Pizzatomaten  
Pfeffer, Salz, Oregano, Paprikapulver

### **Zubereitung:**

- Kleingewürfelte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl und der Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Vorteig ruhen lassen.
- Das restliche Mehl, die Milch und das Salz hinzufügen und verrühren.
- So lange rühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig etwa 30 - 45 Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Mozzarella und Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden.
- Den Asiago und den Emmentaler raspeln.
- Pizzatomaten mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- Die vier Käsesorten ebenfalls verteilen.
- Bei 220° C etwa 15 - 20 Minuten backen.

Statt der vier Käsesorten kann natürlich auch jeder andere Belag verwendet werden.