

Boston Pizza

Großer runder Stein



Für den Teig

- 30 g natives Olivenöl
- 220 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 20 g frische Hefe
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz

Für die Sauce

- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel (halbiert)
- 1 EL Öl
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- 1 TL Kräuter nach Wahl
- 80 g Sahne
- 25 g Wasser
- 100 g frischer Blattspinat
- etwas Salz
- 1 geh. TL Speisestärke (mit 1 EL Wasser anrühren)
- 100 g Gouda gerieben
- 100 g Mandeln (gehobelt)

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop:

<https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/store/DEO/catalog/HomeDE?bizname=radtke&BusinessName=radtke&OrderTypeId=DEO&>

Zubereitung

Teig

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./ Teigstufe kneten lassen.
Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Sauce

Knoblauch, Zwiebel, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und 2 Min. /120°C/Stufe 1 dünsten.

Frischkäse, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 TL Gemüsebrühpulver und 8-Kräuter-Mischung zugeben und für 10 Sek./Stufe 3 vermengen.

Den Teig mit Hilfe des [Teigroller](#) auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) ausrollen.

Die Sauce auf dem Teig verteilen.

Sahne, Wasser, Spinat, 1 TL Gemüsebrühpulver und etwas Salz in den Mixtopf geben und 5 Min./100°C/linksdrehend/Stufe 1 erwärmen.

Speisestärke-Gemisch zugeben und weiter für 1 Min./100°C/linksdrehend/Stufe 1 erhitzen.

Sollte immer noch zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, kann etwas davon abgegossen werden.

Spinatmasse auf der Pizza verteilen.

Den Gouda und anschließend die Mandeln über die Pizza streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 30 bis 45 Min. backen.

Die Pizza mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen.