

Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl
3/4 W. Hefe
1 Prise Zucker
65 g altbackenes Weißbrot
85 ml Wasser
(Einweichwasser vom Brot)
40 g Sauce Hollandaise
(Fertigprodukt)

Belag:

4 EL Olivenöl
400 g Kaisergemüse
(TK Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
100 g gewürfelter Schinkenspeck
Salz, Pfeffer, Paprika
2 Eier
200 g Schmand
100 ml Sahne
100 g Kräuter-Frischkäse

Zubereitung:

Brot im Wasser quellen lassen, ausdrücken und 85 ml Wasser lauwarm erhitzen. Aus Wasser, Hefe und Zucker einen Vorteig zubereiten. Mehl in den **Schlagkessel** sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefelösung hineingeben. Die übrigen Zutaten am Rand verteilen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und gehen lassen.

Kaisergemüse auftauen lassen. Olivenöl erhitzen und Gemüse andünsten. Schinkenspeck zufügen. Etwas abkühlen lassen und pikant abschmecken. Schmand, Eier, Sahne und Kräuterfrischkäse verquirlen und unterheben.

Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, in den **Pizza-Star** bringen und einen kleinen Rand andrücken. Auf den **Thermo-Star** umsetzen, Gemüse auf dem Teig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 30. Min. bei 200° C backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C