

# BIO-MANGOLD-PIZZA MIT BIO-SPIEGELEI UND BIO-SPROSSEN



*Gottfried Lagler ist es ein persönliches Anliegen, nur mit den besten Zutaten zu kochen. Ständig ist er auf der Suche nach neuen Geschmäckern, um besondere Erlebnisse auf die Teller der Gäste zu zaubern. Sein gemütliches Lokal Pizzeria Figaro in Gleisdorf ist wie ein kleines Museum mit seltenen Gegenständen aus vergangenen Tagen dekoriert und perfekt um die Seele baumeln zu lassen. Übrigens werden die Speisen und Getränke mit Hilfe der Sonnenenergie zubereitet und gekühlt.*

[www.solar-cafe.at](http://www.solar-cafe.at)

## ZUTATEN

### Bio-Pizzateig

- 500 g Bio-Weizenmehl Typ 700
- 250 g lauwarmes Wasser
- 20 g frische Bio-Germ
- 2 El Bio-Olivenöl oder Bio-Sonnenblumenöl
- 1 Tl Bio-Zucker
- 1 El Meersalz

### Belag

- 400 g Bio-Mangold
- 200 g in Streifen geschnittenen Bio-Jungzwiebel oder würfelig geschnittene Bio-Zwiebel (je nach Saison)
- 4 El Bio-Olivenöl
- 200 g Hamburger Bio-Speckwürfel
- 4 Zehen Bio-Knoblauch
- Salz, Bio-Pfeffer
- 400 g Bio-Paradeissoße (abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Olivenöl) oder alternativ Tomatenmark
- 300 g Bio-Schafskäse
- 4 Bio-Eier
- Bio-Öl oder Bio-Butter für Spiegeleier
- 400 g Bio-Rettichsprossen
- Bio-Oregano

## ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mehl, Germ, Salz, Zucker mittels Kochlöffel gut vermischen. Wasser und Öl unterrühren. Teigmasse händisch oder in einer Küchenmaschine (Knethaken, langsame Stufe) kneten bis ein glatter Teig entsteht. Teig in vier Stücke teilen und zu glatten Kugeln formen. Mit feuchtem Tuch bedeckt 10-15 Minuten rasten lassen.

Mangold waschen, abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Speckwürfel mit Frühlingszwiebeln in Öl glasig anlaufen lassen. Gehackten Knoblauch kurz mitrösten. Mangold zugeben und bei niedriger Temperatur ca. 5 Min. dämpfen. Mit Salz/Pfeffer würzen.

Teigkugeln mittels Rollholz rund ausrollen, gegebenenfalls mit den Händen zu runden Fladen ausziehen (Ø 28 cm). Pizzaböden auf Backblech legen (Backtrennpapier), mit Paradeissoße bestreichen, zuerst Mangold und dann kleinwürfeligen Schafskäse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr (Ober-/Unterhitze) bei ca. 180°C 10 - 15 Minuten knusprig backen (Holzback-/Steinofen 300 - 330°C 4 - 5 Min). Achtung: jedes Backrohr reagiert anders.

In der Zwischenzeit Spiegeleier zubereiten. Nach dem Backen ein Spiegelei auf jede Pizza geben und mit Rettichsprossen servieren.

**TIPP:** erst nach dem Backen mit Oregano bestreuen, statt Mangold können sie auch Spinat verwenden.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen **Gottfried Lagler** und **Bio Ernte Steiermark**.