



Pizza zum Frühstück mit Avocado, Ei und Mozzarella



Zutaten

Menge

500 g	Weizenmehl
2/3 Würfel	frische Hefe
260 ml	lauwarmes Wasser
2 Kugeln	Mozzarella, je 125 g
4	Eier
	Salz
2 EL	Olivenöl
1/2	Limette
1	Avocado
8 Scheiben	Bacon
200 g	Bergkäse
250 g	Ricotta
200 g	Kirschtomaten
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 5203 kJ, 1243 kcal, 119 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß, 61 g Fett, 371 mg Cholesterin, 8,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Hast du schonmal eine selbstgebackene Pizza zum Frühstück gegessen? Wenn nicht, wird es höchste Zeit! Unsere Breakfast Pizza mit knusprig gebratenem Bacon, frischer Avocado und ist nämlich das perfekte Frühstück für alle Pizza-Fans! Wir belegen unsere Breakfast-Pizza zuerst mit ganz viel Mozzarella, geriebenem Bergkäse und frischen Tomaten. Da zu einem perfekten Frühstück natürlich auch kein Ei fehlen darf, kommt auf unsere Breakfast Pizza auch noch ein Spiegelei. Dann geht alles in den Ofen und wird knusprig gebacken. Anschließend belegen wir die Frühstücks-Pizza noch mit frischer Avocado, knusprigem Bacon und cremigem Ricotta. Klingt super lecker, oder? Probier's unbedingt einmal selbst aus! Unsere Breakfast Pizza ist wirklich super lecker und ganz einfach gemacht, so geht's:

Step 1:

Du startest mit dem Teig. Dazu das Mehl in eine Schüssel schütten. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl kurz verkneten. Dann 1 TL Salz dazugeben und alles für ca. 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann knetest du noch 2 EL Olivenöl ein. Jetzt den Teig zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du schon einmal den Mozzarella fein würfeln und den Bergkäse reiben. Die Kirschtomaten halbieren.

Step 3:

Wenn der Teig gegangen ist, kannst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder auf Backpapier zu Pizzen ausrollen. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun streust du die beiden Käsesorten und die Tomaten auf. Dann vorsichtig ein Spiegelei darauf schlagen und alles salzen und pfeffern. Die Pizza im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.

Step 4:

In der Zwischenzeit brätst du den Bacon knusprig, würfelst die Avocado und beträufelst sie mit Limettensaft. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen, den Ricotta draufbröseln und alles mit Bacon und Avocado belegt servieren.