



Pizza Salami



Zutaten

Für den Pizzateig:

10 g	frische Hefe
1 EL	Olivenöl
500 g	Mehl (am besten Type 550)
2 TL	Salz

Für den Belag:

1 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
1	rote Zwiebel
1 Dose	passierte Tomaten
	frischer Oregano
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Kugel	Mozzarella
80 g	Salami

Tipp

Wenn du besonders viel Geduld hast, kannst du den Teig auch 24 h lang im Kühlschrank gehen lassen. Dann wird der Teig besonders gut.

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Pizzen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 2 Std. Gehzeit + 12 Min. Backzeit

pro Portion: 5630 kJ, 1343 kcal, 189 g Kohlenhydrate, 47,3 g Eiweiß, 41,1 g Fett, 72,3 mg Cholesterin, 12 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Step 1:

Zuerst mischst du aus der Hefe, dem Olivenöl und 250 ml lauwarmen Wasser eine Hefelösung. Das Mehl vermischst du mit dem Salz in einer Schüssel und gibst dann die Hefelösung dazu. Nun musst du alles sehr lang verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort 2 bis 3 Stunden gehen lassen.

Step 2:

Währenddessen kannst du die Tomatensauce schon einmal vorbereiten. Hier Knoblauch und Zwiebel ganz fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit den Tomaten ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Den Oregano fein hacken und zur Sauce geben. Anschließend schmeckst du alles mit Salz und Pfeffer ab.

Step 3:

Den Mozzarella auf einem Küchentuch abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Anschließend den Teig noch einmal gründlich durchkneten und in zwei Teile teilen. Diese nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit der Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarella und Salami belegen.

Step 5:

Nun für 12 bis 15 Minuten auf der untersten Backofenschiene backen bis der Boden schön kross ist.