

Pizza mit Artischocken und Schinken

Zutaten für 30 cm Ø Form:

Für den Teig

300 g Mehl
100 ml Wasser
1/4 Würfel Hefe
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl

Belag :

80 g Schinken
125 g gegrillte, eingelegte Artischocken
250 g passierte Tomaten (Tetrapack)
125 g Mozzarella
1 TL Salz
Oregano
Basilikum (getrocknet)
Thymian

Zubereitung :

Für dieses Rezept Pizza mit Artischocken und Schinken haben wir italienische, kleine Artischocken verwendet, die gegrillt und in Olivenöl eingelegt waren. Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen den Schinken in kleine Stücke schneiden, den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Artischocken in schmale Spalten teilen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Den Backofen auf 300 °C vorheizen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. Da wir Kochbaeren den Belag nicht „suppig“ mögen, tragen wir die Tomatenmasse nicht zu dick auf und lassen lieber etwas von der Tomatenmasse übrig. Darauf die Stücke der Schinkenscheiben, Artischocken-Spalten und zuletzt die Mozzarella-Scheiben verteilen.

Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten - mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE

