

Pizza Spargel Schinken Artischocken und Oliven

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 :

- 200 g (Abtropfgewicht), weißer Spargel (aus dem Glas, dicker Gemüsespargel)
- 2-3 Artischockenherzen in Scheiben
- 2 Scheiben Vorderschinken in dünne Streifen geschnitten
- 4 gefüllte spanische Oliven
- 1 EL Oregano,
- 1 TL Basilikum,
- 100 g Mozzarella,
- 1 TL Salz,
- 1 Kaffeetasse passierte Tomaten (Tetrapack),



Zubereitung :

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 Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden, den Schinken zerzupfen, den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Oliven halbieren.

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

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 den Spargel, Schinken, Oliven 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