

Pizza „Venezia“ (mit gegrilltem Paprika)

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 leicht gerauchter Kochschinken,
4 gegrillte Paprikaschoten
(gibt es fertig im Glas),
1 EL Oregano, 1 TL Basilikum,
100 g Mozzarella, 1 TL Salz,
500 g passierte Tomaten (Tetrapack),



Zubereitung :

Für den Pizzaboden die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C zum Vorteig gehen lassen.

Den Vorteig 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.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. Da wir den Belag nicht „suppig“ mögen, tragen wir die Tomatenmasse nicht zu dick auf und lassen lieber etwas von der Tomatenmasse übrig. Darauf den Schinken verteilen. Die gegrillten Paprikaschoten in 2 cm breite Streifen schneiden und sternförmig auf die Pizza legen. (Wir verwenden gegrillte Paprikaschoten in eigenem Saft, nicht die sauer eingelegten!) Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten – mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann versuchen Sie die Pizza Venezia mit 250 Grad - Backzeit in ca. 15. Minuten zu backen.

Gutes Gelingen wünschen die Aalener Kochbären.