

Pizza mit Gyros und griechischem Paprika

Zutaten für 2 x 18 cm Ø Fladen:

Für den Teig

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

Belag :

80 g Gyros
6 Schoten griechischer Paprika
(milde, sauer eingelegte)
4 gegrillte, eingelegte Artischocken
4 EL passierte Tomaten (Tetrapack)
125 g Mozzarella
1 TL Salz
Oregano
Basilikum (getrocknet)
Thymian



Zubereitung :

Für dieses Rezept Pizza mit Gyros und griechischem Paprika haben wir zuerst den Hefeteig angesetzt. Dazu die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Den Vorteig dann 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 die griechischen Paprika längs halbieren, Wasser und Kerne entfernen, den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Artischocken in schmale Spalten teilen. Die Tomatenmasse mit Salz, Oregano, Basilikum und Thymian würzen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, in zwei Teile teilen und diese zu runden Fladen ziehen, wobei der Rand etwas dicker bleibt. Auf ein nicht zu kaltes Backblech legen. Optimal wäre auf 40 °C vorgewärmt. Den Backofen auf 300 °C vorheizen.

Die gewürzten, passierten Tomaten mit einem Esslöffel auf den Fladen verteilen. Dabei den Rand auslassen. Darauf die Gyros-Stücke, Artischocken-Spalten, Paprikahälften 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.