

Pizza mit Steinpilzen

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:

250 g passierte Tomaten (Tetrapack),
200 g kleine Steinpilze,
125 g Mozzarella,
50 g leicht gerauchter Schinken,
1 TL Salz,
1 Zweig Basilikum.
1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)



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.

Inzwischen die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl mit der gehackten Knoblauchzehe 15 min. dünsten, zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. 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. Nicht zu dick auftragen! Lieber etwas von der Tomatenmasse übrig lassen. Darauf den Schinken und die Steinpilze verteilen und mit Käse bedecken. 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 vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.

Gutes Gelingen der Steinpilz-Pizza wünschen die Aalener Kochbären.