

Pizza Jalapeños



Zutaten für 2-3 Personen:

ca. 250-300 g Pizzateig
4-6 EL Pizzasauce
200 g geriebener Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano, 1 Tomate
150 g Champignons (netto)
4 Scheiben Schinken
2-4 rote und grüne Jalapeños
schwarze Oliven (optional)

Pizzateig:

200 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
100 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 3-4 EL Olivenöl

Pizzasauce:

1/2 Zwiebel, 1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
75 ml Gemüsebrühe
100 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Oregano

1. Ein Backblech in die unterste Stufe hängen. Backofen lange auf 250° vorheizen, damit das Blech so richtig heiß wird.
2. Pizzateig auf bemehltem Backpapier sehr dünn ausrollen. Auf jeden Fall einen kleinen Rand formen.
3. Pizzasauce dünn und gleichmäßig verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Schinkenscheiben vierteln und auflegen. Mozzarella verteilen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und optional auch noch mit geriebenem Parmesan würzen. Vier Tomatenscheiben auflegen. Geputzte Pilze in dickere Scheiben schneiden und verteilen. Jalapeños in Ringe schnei-

den (Häute und Kerne herausschneiden) und mit den Oliven verteilen.

4. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Backblech heben.
5. Pizza 8-12 Minuten backen, je nach Herd und Dicke. Die Pizza ist in der Regel fertig, wenn der Rand durchgebacken ist.

Pizzateig:

1. Das Mehl, 1/2 Päckchen Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Olivenöl und lauwarmes Wasser dazu geben und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zugedeckt

etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.
3. Optional mit einem Schneidestab mixen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023