

Pizza mit Schinken, Pilzen und Kapernäpfeln



Zutaten für 1 Pizza (28 cm):

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
125 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 5 EL Olivenöl

Pizzasauce:

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

Belag:

3-4 EL Pizzasauce
75 g geriebener Mozzarella
italienischer gekochter Schinken
4-6 Kirschtomaten
8-12 Kapernäpfel
4-6 Champignons in Scheiben
schwarze Oliven (optional)

1. Das Mehl, zwei Drittel der Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Lauwarmes Wasser und 4 EL Olivenöl zugießen 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.
3. Ein Backblech in die unterste Stufe schieben und den Backofen lange auf 250° vorheizen.
4. Etwa 150-200 g Teig abnehmen, durchkneten. Auf Backpapier mit einem bemehlten Nudelholz dünn ausrollen. Einen kleinen Rand formen.

5. Etwa 3-4 EL Pizzasauce dünn mit 1 cm Rand verstreichen. Geriebenen Mozzarella darauf verteilen. Mit Oregano würzen.
6. Die Schinkenscheiben in Abschnitte teilen, auflegen. Halbierete Kirschtomaten, Pilze, Kapernäpfel und Oliven verteilen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln.
7. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Blech geben und ca. 8-10 Minuten backen. Gegen Ende nachsehen, ob die Pizza nicht schon zu dunkel wird.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomaten-

mark zugeben und mit-schwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Hinweise:

Wer die Pizza rund haben will, legt einen Teller auf den ausgerollten Teig und schneidet überstehende Ränder weg.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023