

Pizza Hawaii



Zutaten für 2-3 Personen:

250-300 g gereifter Pizzateig

2-3 EL Pizzasauce

150 g geriebener Mozzarella

2-3 Scheiben Prosciutto

4-5 Scheiben Ananas (aus der Dose)

Oregano

Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Besondere Hilfsmittel:

Pizzastein

Pizzaschaufel

Backpapier

1. Ofen etwa 30-45 min mit dem Pizzastein auf mindestens 250° vorheizen, besser 275°.

2. Pizzateig mit den Händen auf bemehlter Arbeitsfläche ausziehen, alternativ ausrollen. Bei ausgerolltem Teig einen kleinen Rand formen. Auf Backpapier platzieren.

3. Pizzasauce dünn verstreichen. Eine dünnere Lage geriebenen Käse darauf verstreuen. Schinken mit den Händen in kleinere Stücke reißen und verteilen. Die Ananas-scheiben zwischen Küchentüchern gut trocknen und auflegen. Den restlichen geriebenen Käse

aufstreuen und mit Oregano und etwas Salz würzen.

4. Pizza mitsamt Backpapier mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein bringen und etwa 7-9 min backen, je nach Ofen.

Hinweise:

Wer keinen Pizzastein und keine Pizzaschaufel hat, heizt den Ofen mit einem auf dem Boden platzierten umgedrehten Backblech lange vor und platziert das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das heiße Blech.

Vorsicht bei echten Italien-Liebhabern: Pizza Hawaii ist stark umstritten. Aber: wer Toast Hawaii gern isst mag auch Pizza Hawaii.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min (ohne Zeiten für den Pizzateig und die Pizzasauce), Hauptspeisen, Pizza, italienisch (cross over)

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.06.2023