Rezept

Pizza capricciosa mit selbstgemachten Teig

Ein Rezept von Pizza capricciosa mit selbstgemachten Teig, am 29.04.2024

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
4 Scheiben	gekochter Schinken (ca. 100 g)
1	Kugel Mozzarella (125 g)
40 g	Kräuter-Oliven
1 TL	Zucker
	Salz
200 g	Champignons
6	Sardellenfilets in Salz
1 Glas	Tomatensugo oder -salsa
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Champignons trocken abreiben und die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden.

3. Den Schinken in grobe Stücke zupfen. Die Sardellenfilets kalt abbrausen und quer halbieren. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

4. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Schinken, Champignons, Sardellen, Oliven und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.