Rezept

Pizza diavolo

Ein Rezept von Pizza diavolo, am 28.04.2024

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
1	Kugel Mozzarella (125 g)
70 g	scharfe Salami, in möglichst dünnen Scheiben
1 TL	Zucker
	Salz
1	Zwiebel
1 Glas	Tomatensugo oder -salsa
12	scharfe eingelegte Peperoni

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1190 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 Zwiebel schälen und in feine Ringe, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit der Salami, den Peperoni und dem Mozzarella belegen. Mit Salz würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.