Rezept

Pizza mit Bacon und Salami

Ein Rezept von Pizza mit Bacon und Salami, am 29.04.2024

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
1	Fleischtomate
1 Glas	Tomatensalsa mit Tomatenmark
40 g	schwarze Oliven
1 TL	Zucker
	Salz
6 Scheiben	Bacon (Frühstücksspeck, ca. 90 g)
80 g	Gouda
8 Scheiben	Salami (ca. 40 g)
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1115 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. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Baconscheiben quer halbieren und 2-3 Min. bei starker Hitze auslassen und bräunen. Die Tomate waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei Stielansatz entfernen. Den Gouda grob raspeln.

3. Den Teig dünn ausrollen und mit Salsa bestreichen. Mit Tomate, Salami, Oliven, Bacon und Gouda belegen. Salzen und pfeffern. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.