

## Rezept

# Antipasti-Pizza

Ein Rezept von Antipasti-Pizza, am 08.12.2025

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
**250 g** Mehl  
**2 EL** Olivenöl  
**120 g** eingelegte Artischockenherzen  
**100 g** schwarze Oliven  
Pfeffer, frisch gemahlen

**1 TL** Zucker  
1/2 TL Salz  
**200 g** eingelegte Paprikaschoten  
**1** Kugel Mozzarella (125 g)  
**2 EL** Kapern

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit Mehl, 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Paprika in 1-2 cm breite Streifen schneiden, Artischockenherzen vierteln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Teig dünn ausrollen und mit allen Zutaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.