

Rezept

Antipasti-Pizza

Ein Rezept von Antipasti-Pizza, am 17.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl	200 g eingelegte Paprikaschoten
120 g eingelegte Artischockenherzen	1 Kugel Mozzarella (125 g)
100 g schwarze Oliven	2 EL Kapern
Pfeffer, frisch gemahlen	

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.