

Rezept

Artischockenpizza

Ein Rezept von Artischockenpizza, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
1 Prise Zucker	Salz
5 EL Olivenöl	6 in Öl eingelegte Artischockenherzen
400 g Kirschtomaten	1 große rote Peperoni
2 EL mit Paprika gefüllte grüne Oliven	100 g Mozzarella
50 g Salami in dünnen Scheiben	2 EL Kapern
1 TL getrocknete Kräuter der Provence	3 Stängel Basilikum
Olivenöl für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen, mit 125 ml lauwarmem Wasser verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. 1 TL Salz und 2 EL Öl zugeben, alles mit 125 ml lauwarmem Wasser verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Artischocken vierteln. Tomaten waschen und halbieren, dabei den Stielansatz entfernen. Peperoni längs halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Oliven in Scheibchen schneiden. Den Mozzarella würfeln.
3. Ein Backblech mit Öl bepinseln. Den Teig kneten, auf dem Blech ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen. Alle vorbereiteten Zutaten, Salami und Kapern darauf verteilen. Mit Kräutern der Provence und Salz würzen. Den Ofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Die Pizza mit 3 EL Öl beträufeln und zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und über die Pizza streuen.