

Rezept

Mallorquinische Pizza

Ein Rezept von Mallorquinische Pizza, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
Salz	Zucker
7 EL Olivenöl	2 EL trockener Weißwein (nach Belieben)
1 kg reife Tomaten	2 Zwiebeln
je 1 große rote und gelbe Paprikaschote	100 g chorizo
Mehl für die Arbeitsfläche	Olivenöl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe, 1 TL Salz und 1 Prise Zucker dazugeben. Nach und nach etwa 200 ml lauwarmes Wasser, 2 EL Öl und den Wein (macht den Teig feinporig) mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren. 5-6 Min. kneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Die Teigkugel in der Schüssel mit etwas Mehl bestreuen, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort ohne Zugluft etwa 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin bei mittlerer Hitze 3 Min. anbraten. Beiseite stellen.
3. Ein Backblech mit Öl ausstreichen. Den Teig noch mal durchkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Mit der Zwiebel-Paprika-Mischung und den Tomaten belegen, salzen. Mit einem Küchentuch abgedeckt noch mal 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die coca mit dem restlichen Öl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen. Nach Belieben die chorizo in 3 mm dicke Scheiben schneiden und 5 Min. vor Backzeitende auf der coca verteilen. Die coca zum Servieren in Stücke schneiden. Schmeckt warm oder kalt.