

Rezept

Pizza »Alles muss raus«

Ein Rezept von Pizza »Alles muss raus«, am 08.12.2025

Zutaten

300 g	Mehl	1/2 Würfel	frische Hefe
	Salz		Zucker
3-4 EL	Olivenöl		Mehl zum Arbeiten
1 kleine Dose	Tomaten (400 g)	1-2 TL	Zucker
	Salz		Pfeffer
2	Tomaten	1	gelbe Paprikaschote
60 g	Salami am Stück	2	rote Zwiebeln
1 Glas	Artischockenherzen (ca. 425 ml)	2 Kugeln	Mozzarella (à 125 g)
4 Stängel	Basilikum	4 EL	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 7 - 8 EL lauwarmem Wasser verrühren. Mit je 1 Prise Salz und Zucker sowie dem Öl zum Mehl geben. Alle Zutaten mit den Knet- haken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu flüssig sein sollte, einfach noch etwas Mehl unterkneten; ist er zu fest, etwas Öl und Wasser dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und die Schüssel mit einem Geschirrtuch zudecken. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen für den Belag die Dosentomaten mit dem Pürierstab grob pürieren, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Paprikaschote längs vierteln, putzen und waschen, die Viertel in Streifen schneiden. Die Salami in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Artischockenherzen abtropfen lassen, große Stücke evtl. halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Den Teig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz auf die Größe des Backblechs ausrollen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Teig daraufgeben. Die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
4. Den Teigboden mit Tomatenscheiben, Paprikastreifen, Salami, Zwiebeln, Artischockenherzen und Mozzarellascheiben belegen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Pizza im Ofen (unten) in 20 - 30 Min. knusprig backen. In Stücke schneiden und mit den Basilikumblättern bestreuen.