

Rezept

Pizza Hawaii

Ein Rezept von Pizza Hawaii, am 18.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
3 EL Olivenöl	150 g Ananasstücke (aus der Dose)
4 Scheiben gekochter Schinken (ca. 100 g)	1 Kugel Mozzarella (125 g)
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. Schinkenscheiben in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Schinken, Ananas und Mozzarella belegen. Mit übrigem Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.