Rezept

Pizza quattro stagioni

Ein Rezept von Pizza quattro stagioni, am 16.06.2025

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
200 g	eingelegte Artischockenherzen
1	Kugel Mozzarella (125 g)
100 g	schwarze Oliven
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
	Salz
150 g	Champignons
4 Scheiben	gekochter Schinken (ca. 100 g)
1 Glas	Tomatensugo oder -salsa
4	eingelegte Peperoni

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1080 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, 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 Champignons trocken abreiben und die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Artischockenherzen vierteln. Schinkenscheiben in grobe Würfel, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Je ein Viertel des Teiges mit Champignons, Artischocken, Schinken, den Oliven und Peperoni belegen. Mozzarella darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.