



Pizza "Bella Roma"

Salami und Paprika machen diese Pizza mit Hefeteig zum Genuss

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Belag:

Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden.
Paprika putzen und in Streifen oder Würfel schneiden.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten (eine Gehzeit ist **nicht** erforderlich!).

- 4 Teig auf dem Backblech ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen. Dann mit Salamischeiben, Zwiebelringen und Paprika belegen. Nach Wunsch mit etwas Pfeffer, Salz und Oregano bestreuen. Zuletzt Käseraspel aufstreuen. Pizza sofort backen (**nicht** mehr 15 Min. ruhen lassen).

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

- 5 Vor dem Servieren heiße Pizza in Stücke schneiden und nach Belieben gemischte gehackte Kräuter aufstreuen.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

1 Zwiebel
etwa 300 g Paprikaschoten
1 Pck. Tomatensoße mit Kräutern (etwa 370 g)
200 g Salami in Scheiben
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
gerebelter Oregano
175 g geraspelter Gouda

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 gestr. TL Salz
225 ml Wasser
1 EL Speiseöl

