

Pizza mit Käserand

Die Pizza mit dem saftigen Rand.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

200 ml warmes Wasser

Belag:

150 g Champignons

(Abtropfgew.)

100 g Salami in Scheiben

100 g gekochter Schinken in Scheiben

125 g Mozzarella

100 g Gouda

400 g Pizzasauce

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Oregano

100 g geriebener Käse, z. B.

Emmentaler

Wie backe ich eine Pizza mit Käserand?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Belag zubereiten:

Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Salami und Schinken evtl. vierteln. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Gouda in etwa 1/2 cm breite Stangen schneiden.

- 3 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und etwas größer als Backblechgröße ausrollen. Teigstück mit Hilfe des Teigrollers auf das Backblech legen, so dass der Teig am Rand etwas überlappt. Goudastangen am Rand entlang auf den Teig legen, diesen überklappen (Abb. 1) und etwas fest drücken.



- 4 Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und mit Champignons, Salami, Schinken und Mozzarella belegen. Den restlichen Käse darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Pizza in Stücke schneiden und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza kann natürlich mit Lieblingszutaten oder nur mit Käse gebacken werden. Dann die Pizza nach dem Backen mit Cocktailtomaten, frischem Rucola und Basilikum oder rohem Schinken belegen.