





Pizza mit Varianten

Mit Salami-Paprika, Thunfisch oder Gemüse ist diese Pizza super lecker

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
150 ml Wasser
1 EL Speiseöl
1 TL Salz

Belag:

250 g passierte Tomaten
(Füllmenge)
Salz
Pfeffer
Oregano
200 g geriebener Gouda

Variante Salami-Paprika:

2 Paprikaschoten (rot, gelb)
200 g Champignons
100 g Salami in kleinen Scheiben

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Paprika putzen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben 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. Teig auf dem Backblech ausrollen.

4 Belag:

Tomaten auf dem Boden verteilen, mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Oregano bestreuen. Dann die Pizza belegen, zum Schluss geriebenen Käse darauf verteilen. Das Blech in den Backofen schieben und sofort backen (belegte Pizza **nicht** mehr 15 Min. ruhen lassen).

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 22 Minuten

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Variante "Pizza Tonno": 2 Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. 2 Dosen eingelegter Thunfisch in Öl (Abtropfgew. je 150 g) abtropfen lassen.
- Für die Variante "Pizza Vegetale": 1 kleine Dose Mais (Abtropfgew. 140 g) gut abtropfen lassen. 1 Zucchini (etwa 200 g) waschen und in Scheiben schneiden. 1 rote Paprikaschote (etwa 150 g) putzen und in Würfel schneiden. 100 g Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.