

Pizza à la Stefano

Zutaten für den Teig (1 Pizza):

200g Weizenmehl, 15g frische Hefe,
100ml lauwarmes Wasser,
1 TL Zucker, 3-4 EL Olivenöl,
1/2 TL Salz

Zutaten für den Belag:

150g passierte Tomaten,
2 EL Olivenöl, 1 TL Salz,
etwas Pfeffer, 1 Prise Zucker,
1 EL Tomatenmark,
1 Knoblauchzehe, 1TL Basilikum,
1 TL Oregano, 6-8 schwarze Oliven,
100g Salami, 100g gekochter Schinken,
200g frische Champignons, 100g
Mozzarella, 100g geriebener Gouda,
3-4 Kirschtomaten,
etwas frischer Basilikum

Zubereitung des Teiges:

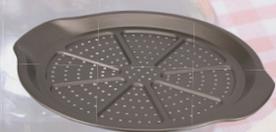
Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe in die Mulde bröseln, mit einer Prise Zucker und lauwarmem Wasser vermischen und leicht mit Mehl bestäuben. Diesen Ansatz ca. 15 Min. abgedeckt stehen lassen. Anschließend Olivenöl und Salz zugeben und ca. 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat. Nun den Teig rund ausrollen und auf das Blech legen.

Zubereitung des Pizzabelags:

Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben und kräftig aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kräutern abschmecken. Die Tomatensauce auf dem Pizzaboden verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Tomaten, Champignonscheiben, Mozzarella, Salami, Schinken und Oliven darauf verteilen und backen. Nach dem Backen mit frischem Basilikum servieren.

Backzeit: Bei 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) ca. 20-25 Min.

Pizza- und Pommes-Blech
Ø 30 cm



Art.-Nr. 587625



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de