Pizza mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni

Die fertig gebackene Pizza

Heute bin ich unter die Pizzabäcker gegangen. Für diese frisch zubereitete Pizza habe ich als Grundlage keine reine Tomatensauce mit Kräutern verwendet, sondern eine Sauce Bolognese mit Hackfleisch. Als Belag für die Pizza fungierten diesmal einige Scheiben Salami, einige Scheiben gekochter Schinken, in Scheiben geschnittene Champignons und ebenfalls in Scheiben geschnittene grüne Peperoni – letzteres für die Schärfe. Das Ganze wird natürlich traditionell mit Mozzarella als Käse zum Überbacken überdeckt.

Mit der Zubereitung der Pizza am besten einen Tag vor der Zubereitung anfangen, da der Teig gemäß traditionellen Pizzabäckern etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen soll. Da die Teigmenge mit 500 g Mehl relativ groß wird, kann man nicht nur eine kleine, runde Pizza zubereiten, sondern mit einem geeigneten Nudelholz auch eine Pizza für ein ganzes,

viereckiges Backblech ausrollen. Frisch zubereitete Pizza hat den Vorteil, dass sich die Stücke, die noch übrig bleiben, entweder am nächsten Tag wieder erhitzen oder auch problemlos einfrieren lassen.

Zutaten (für 1–2 Personen):

Zutaten für die Sauce Bolognese:

- 500 g Schweinegulasch
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, rote Peperoni
- 800 g ganze, geschälte Tomaten im eigenen Saft (Dose)
- 1 TL gerebelten Oregano
- ½ TL gerebelten Majoran
- ½ TL gerebelten Thymian
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Rosmarin, Knoblauch, Chilischoten)

Zutaten für den Pizzateig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für die Pizza:

- mehrere Scheiben Salami
- mehrere Scheiben gekochter Schinken
- 8–10 Champignons
- 1 grüne, türkische Peperoni
- 250 g Mozzarella
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Sauce Bolognese 1 ½ Stdn. | Pizzateig ca. 15 Min. | Ruhezeit 24 h | Pizza 10 Min. | Backzeit ca. 10–15 Min.

Sauce Bolognese:

Aus Schweinegulasch frisch zubereitetes Schweinehackfleisch

Für das selbst zubereitete Schweinehackfleisch nur sehr mageres Gulasch verwenden. Wenn das Gulasch zu viel Fett, Sehnen oder sonstiges Bindegewebe hat, kann es passieren, dass die Lochscheibe des Fleischwolfs verstopft. Das manuell hergestellte Hackfleisch riecht sehr frisch und hat auch beim Anbraten auch einen sehr angenehmen frischen Geruch.

Hackfleisch im Fleischwolf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Peperoni ebenfalls kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch und das Gemüse hinzugeben und anbraten. Dann bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze köcheln und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Die kleingeschnittenen Peperoni und die gerebelten Gewürze hinzugeben. Die Tomaten mit Saft in einer hohen

Rührschüssel mit einem Pürierstab mixen und dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizzateig:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und das Salz darauf streuen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefe hinein zerbröseln. Die Hefe mit etwa 80 ml Wasser verrühren, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Dann den Hefeansatz, das restliche Wasser und das Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwa 10 Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Ist der Teig zu klebrig, noch 1–2 EL Mehl hinzugeben, ist er zu trocken, 1–2 EL Wasser hinzugeben. Weiter verkneten. An einem warmen Platz zugedeckt erneut 20–30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Italienische Pizzabäcker empfehlen dagegen, den Teig 24 Stunden gehen zu lassen, weil der Geschmack des zubereiteten Teiges dann besser ist.

Pizza:

Eine Pizza sollte möglichst kurz und möglichst heiß gebacken werden. Damit bleibt zum einen der Teig außen schön kross, während er innen noch luftig bleibt. Zum anderen wird durch eine ganz kurze Backzeit auch der natürliche Geschmack sämtlicher Beläge erhalten. Den Backofen auf Umluft und – im Falle meines Backofens – auf 275° C einstellen. Mein Backofen „dankte“ es mir dadurch, dass er – da ich ihn an die oberste Leistungsgrenze ausreizte – eine ganze Menge Rauch ausstieß, was vermutlich von übrig gebliebenen Saucen- oder Fettresten auf dem Boden des Backofens kam, die nun endgültig verbrannten. Fast hätte sich auch noch der Rauchmelder in der Wohnung eingeschaltet. ;–) Wichtig ist auch, dass der Backofen tatsächlich vorgeheizt ist und die eingestellte Temperatur

erreicht hat, wenn die belegte Pizza hineingeschoben wird.

Die belegte Pizza

Den Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals einige Minuten durchkneten und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Ein großes Backblech ganz leicht mit Olivenöl beträufeln, damit der Pizzateig beim Backen nicht anbrennt. Dann den Pizzateig auf das Backblech geben und entweder eine runde Pizza oder auf das ganze Backblech ausrollen. Den Boden der Pizza möglichst dünn ausrollen, aber der Rand der Pizza sollte dicker und höher sein. Da ich wenig Kuchen oder sonstigen Teig zubereite, hatte ich leider kein Nudelholz zum Ausrollen zu Verfügung, aber es geht im Notfall auch eine gefüllte Mineralwasser- oder Bierflasche zum Ausrollen. ;–) Mit einer Gabel den ausgewälzten Teig mehrmals anstechen. Die Sauce Bolognese mit einem Löffel dünn darauf verteilen. Dann mit Salami- und gekochten Schinkenscheiben oder auch kleineren Stücken davon und den Champignons- und Peperonischeiben belegen. Die Mozzarellawürfelchen gleichmäßig mit der Hand auf dem Pizzabelag verteilen.

Das Backblech mit der Pizza auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und ca. 10–15 Minuten backen. Man orientiert sich eher nicht so sehr an den Zeitangaben, sondern beurteilt besser visuell, ob die Pizza durchgebacken ist: Der Teig sollte schön gebräunt, aber nicht zu dunkel sein, der Belag ein wenig Blasen werfen und der Mozzarella gut verlaufen sein. Aus dem Backofen herausnehmen, in grobe Stücke schneiden und auf ein oder zwei Pizzatellern servieren. Mit ein klein wenig Olivenöl beträufeln.