Salamipizza



Sehr lecker

Ich hatte noch eingefrorene Hefe von der Zubereitung des Teigs für die Tarte übrig. Der Heteig für die Tarte ist ja wirklich sehr gut gelungen. Da ich gerade einige Zutaten wie Tomaten, Salami und Gouda vorrätig hatte, bot es sich an, eine Pizza zuzubereiten.

Ich habe nicht nach einem Rezept recherchiert, mit diesen wenigen Zutaten und einigen getrockneten Gewürzen sollte es ein einfaches sein, eine Pizza zuzubereiten.

Und das Ergebnis ist sehr lecker. Die Pizza ist nicht sehr italienisch, dafür verwendet man besser Mozzarella anstelle von Gouda. Aber der Belag ist saftig und der Boden und vor allem der Rand knusprig und kross.

Ein ganzes Backblech mit Pizza zuzubereiten ist für mich zuviel. Und eine Pizza-Backform habe ich nicht. Also habe ich mir mit einer Back-Springform ausgeholfen, mit der ich eine runde Pizza zubereite.

Zutaten für 1 Pizza (⌀ 30 cm):

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Tomaten
- 7 große Scheiben Salami
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 15 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen

Stelle gehen lassen.

Für die Pizza:

Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden.



Belegte Pizza vor dem Backen

Backofen auf 275 ºC Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, auf dem Boden flach ausdrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Stückige Tomaten mit dem Saft auf den Boden geben und gut verteilen. Oregano und Thymian darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenscheiben darauf verteilen. Dann die Salamischeiben darauf legen. Mit Gouda bestreuen.

Backform auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Pizza auf einen Pizzateller geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und Pizza servieren.