

Italienische Rezepte

Pizza Capricciosa

Gattung: Teigwaren, Gattung: Backen, Gemüse, Getreide, Pikant, Pizza, Italien

Für den Teig:

450 g	Mehl	2 Essl.	Olivenöl
1 Teel.	Salz		-kaltgepresstes Sonnenblumenöl
	-gestrichen		-oder
20 g	Hefe		Maismehl
	-oder		-fürs Blech
1	Tüte Trockenhefe		
190 ml	Wasser lauwarm		

Für den Belag:

800 g	Tomaten	100 g	Champignons
	große Dose, geschälte		frisch oder Egerlinge
	Salz	100 g	Artischockenherzen
	Pfeffer		-kleine,
	-schwarz, fadM.		in Öl eingelegt
100 g	Wachholderschinken	100 g	Oliven
	-gekocht,		-schwarz
	heissgeräucherter,	2 Teel.	Oregano
	dünn aufgeschnitten	200 g	Mozzarella-Käse
4	Sardellenfilets -(Anchovis)	2 Essl.	Olivenöl kalt gepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 tb lauwarmes Wasser zugeben. Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen. Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer anschmecken. Schinken in 3x3cm grosse Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, grosse Exemplare halbieren. Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.