

Italienische Rezepte

Pizza Venezia Selber Machen Einfach & Schnell

Anzahl: 4 Portionen (1 Blech)

Gattung: Teigwaren, Backen, Herzhaft, Mehlspeisen, Italien,

		Teig:	
400 g	Mehl Type 405	20 g	Hefe (1/2 Würfel)
	Mehl zum Arbeiten	2	Essl. Olivenöl
	Salz		Backpapier
		Belag:	
1,50 kg	Gemüsezwiebeln	2	Teel. getrockneter Thymian
4	Essl. Olivenöl	2	Lorbeerblätter
4	Knoblauchzehen	60 g	Anchovisfilets (abgetropft)
	Salz	3	Tomaten, evtl. mehr
	Pfeffer aus der Mühle	100 g	kleine schwarze Oliven
2	Zweige frischer oder		

Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 gestrichenen TL Salz zufügen. Hefe in 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen, mit Olivenöl unter das Mehl rühren, kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, dann in einer grossen oder in zwei Pfannen in Öl unter Rühren glasig dünsten. Knoblauch dazupressen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianblättchen abstreifen und mit Lorbeer zufügen. Alles bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten dünsten, leicht abkühlen lassen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Backpapier für ein grosses Blech zuschneiden, auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben. Den Teig noch mal durchkneten, dünn auf dem Papier ausrollen und damit auf das Blech legen. Lorbeerblätter entfernen und die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Anchovisfilets kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und längs halbieren, Tomaten in Scheiben schneiden, beides mit Oliven dekorativ auf die Zwiebeln legen. Die Pizza in der Ofenmitte 20 bis 25 Minuten backen.

Tipp: Die Pizza Venezia Variante, schmeckt frisch gebacken als Mittagessen oder Abendessen sehr gut. Aber auch kalt ist sie ein Genuss, zum Beispiel beim Picknick.