

Pizza Rezepte

Pizza Mit Salami

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Pizza, Teigware, Salami

400 g	Mehl	-Stücken 500 g
1	Hefewürfel	Pfeffer
1/2 Teel.	Salz	Salz
1	Spur Zucker	Oregano gerebelt
6 Essl.	Öl	250 g Mozzarella
200 ml	Wasser	100 g Salami
1	Pk. Tomatenfruchtfleisch	-in dünne Scheiben
	-in	

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker und vier El. Öl in eine Schüssel geben. Dann lauwarmes Wasser zugeben und alles verkneten. Mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Tomatenmasse würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Den Teig kräftig durchkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen.

Blech mit Öl bestreichen (ich empfehle besser Maismehl zu nehmen), Teig darauf legen, rundum einen Rand formen.

Tomatenmasse auf den Teig streichen, mit Salami und Mozzarella belegen. Mit dem restliche Öl beträufeln.

Pizza auf die unterste Schiene des Ofens schieben und 15 bis 20 Minuten backen.