

Pizza Rezepte

Pizza Traditionale

Anzahl: 10 Stücke

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Pizza

2	Knoblauchzehen		Mehl
6	Essl. Olivenöl		- zum Ausrollen
200	g Frische Champignons	1	Pk. Tomatenstücke m.
	-kleine		-Kräutern
1	Pack. Schwarze Oliven		-370 g
	- mit Steinen	125	g Salami
1	Pack. grüne Peperoni		-in Scheiben
200	g Emmentaler		Gerebelter Oregano
	- am Stück		Salz
0,33	Pizza-Grundteig		Schwarzer Pfeffer
	-siehe		-f.a.d.M.
	-Rezept Pizza-Grundteig		

Knoblauch schälen, durch die Presse drücken. Mit zwei Esslöffel Öl verrühren. Pilze mit Küchenpapier säubern, Stielenden abschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven und Peperoni abtropfen lassen. Käse grob reiben.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. den Pizzateig auf bemehlter Fläche in Blechgröße ausrollen. Blech mit ein bis zwei Esslöffel Öl einfetten. Teig auf das Blech legen, Teig mit Knoblauchöl bestreichen. Die Tomatenstückchen darauf verteilen.

Mit Salami, Oliven, Peperoni, Pilzen belegen, Oregano aufstreuen, würzen. Käse darüber geben. Mit Öl beträufeln. Etwa 15 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.