

Pizza Rezepte

Pizza Succulenta

Anzahl: 1 Pizzablech

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

Für den Teig:

375 g	Mehl	-lauwarm
1 Teel.	Salz	1 Essl. Cognac
	-gestrichen	2 Essl. Olivenöl
20 g	Hefe	-kaltgepresstes
	- oder 1 Tüte	Maismehl
	-Trockenhefe	- fürs Blech
175 ml	Wasser	

Für die Soße:

1,30 kg	Tomaten	-weiß, f.a.d.M.
	- aus der Dose,	2 Teel. Basilikum
	-zerkleinerte	2 Pr. Muskatnuss
4 Essl.	Olivenöl	1 Pr. Cayennepfeffer
1	Pr. Natron	- oder 2
4	St Knoblauchzehen	-Spritzer Tabasco
	Salz	1 Essl. Paprikapulver
	Pfeffer	- edelsüß

Für den Belag:

3 Essl.	Sardellenpaste	150 g	Schinken, magerer,
1 Essl.	Olivenöl		-gekochter, dünne
	-kaltgepresstes		-Scheiben
1 Essl.	Oregano	140 g	Mozzarella-Käse
30 g	Sardellenfilets	2 Essl.	Olivenöl
170 g	Champignons		-kaltgepresstes
	-Aus der Dose		

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln oder -streuen. Mit ca. 7 El. lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser, den Cognac und Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit für die Soße Olivenöl in einem Topf erhitzen. Tomaten rein geben und mit der Prise Natron in ca. 30 Minuten zerkothen lassen. Knoblauch fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Muskat, Tabasco und Paprika zu den Tomaten geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen bis die Sauce dickflüssig ist, dabei das gelegentliche Umrühren nicht vergessen. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Pizziformen oder Backblech einmehlen, Teig ausrollen und auf das Blech legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Sardellenpaste mit Olivenöl verrühren. Pizzen damit dünn bestreichen. Teig mit einer Gabel einstechen, Tomatensoße darauf verteilen. Mit Oregano bestreuen. Gewässerte, abgetropfte und längs halbierte Sardellenfilets, abgetropfte, blättrig geschnittene Champignons und den gekochten Schinken drauflegen. Mozzarella-Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Belag verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.