

Pizza Rezepte

Gefüllte Pizza Mit Käse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Gemüse, Pizza

400 g Weizenmehl
30 g Germ
1/4 Liter Lauwarmes Wasser

4 Essl. Olivenöl
1 Prise/n Salz

FÜR DIE FÜLLE

200 g Mozzarella
100 g Ricotta
100 g Pecorino
6 Sardellenfilets
130 g Italienische Salami
1 Bund Basilikum

1 Essl. Gehackte Petersilie
1 Ei
25 ml Obers
Salz
Pfeffer

AUSSERDEM

1 Ei zum Bestreichen der Pizza
Ö Liter für das Backblech
Für den Pizzateig: das Mehl
- in einer Schüssel mit Salz

- vermischen.
Germ im lauwarmen Wasser
- auflösen und diese
- Flüssigkeit zum Meh

geben. Mit Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten, danach zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestauben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in dieser Zeit verdoppeln. Für die Fülle: Mozzarella kleinwürfelig schneiden. Pecorino reiben, Ricotta durch ein Sieb streichen. Salami in dünne Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Sardellenfilets grob hacken. Mozzarella, Ricotta, Pecorino, Sardellen, Basilikum, Petersilie, das Ei, das Obers und die Salami zu einer Füllmasse verarbeiten. Leicht salzen und pfeffern. Das zum Bestreichen gedachte Ei trennen. Den Teig nach dem Rasten noch einmal durchkneten, in Portionen aufteilen, mit dem Nudelholz dünn und rund ausrollen. Eine Hälfte des kreisrunden Pizzateiges mit der Fülle belegen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Rand mit Eiklar bestreichen. Pizza zusammenklappen und den Rand fest zusammendrücken. Rand mit einem Messerrücken dekorativ andrücken, die Teigoberfläche mit einer Nadel einige Male einstechen. Pizza Calzone auf ein geöltes Backblech legen. Mit Eidotter bestreichen und im auf 200° C vorgeheizten Backrohr 25 bis 30 Minuten backen.