

Pizza Rezepte

Pizza Mit Endivie - Pizza Di Scarole

Gattung: Gebäck, Italien, Pikant

PIZZATEIG

500 g Mehl
50 g Hefe, ersatzweise 1
- Päckchen Trockenhefe

1 Essl. Salz
1 Essl. Olivenöl

FÜLLUNG

2 Köpfe Endiviensalat
1 Knoblauchzehe
2 Sardellenfilets
100 ml Olivenöl
1 Handvoll Entsteinte grüne und

- schwarze Oliven
1 Essl. Pinienkerne (evtl. mehr)
Einige Walnüsse
1/2 Essl. Eingesalzene Kapern

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Kuhle in der Mitte bilden. 325 ml lauwarmes Wasser abmessen. 1 Tasse davon abnehmen, die Hefe hineinbröckeln, umrühren und die Hefelösung abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft stehen lassen, bis sie Blasen wirft. Rechnen Sie 5 bis 10 Min. Mit den restlichen Zutaten in die Kuhle geben, und nach und nach das Mehl unterkneten. 10-15 Min. kneten, bis der Hefeteig glatt und glänzend ist. Abdeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft 45-60 Min. gehen lassen, bis der Teig um das Doppelte aufgegangen ist. Bei Verwendung von Trockenhefe lösen Sie die Hefe in dem gesamten Wasser auf und verkneten alle Zutaten zu einem Teig. Während der Teig geht, bereiten Sie die Füllung zu. Die Salatblätter vom Strunk lösen, waschen, trocken tupfen und in sehr breite Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein zerdrücken. Die Sardellenfilets abspülen und ebenfalls fein zerdrücken. Knoblauch und Sardellen in dem Öl auf kleinster Hitze kurz andünsten. Die Endivienblätter dazugeben, zusammenfallen lassen. Auf kleinster Flamme in der offenen Pfanne unter gelegentlichem Umrühren 20 Min. dünsten. Achten Sie darauf, dass immer etwas Flüssigkeit in der Pfanne ist und dass der Salat nicht ansetzt.

Den Pizzateig in zwei Portionen teilen und jede Portion zu einer runden Platte von 24-26 cm Durchmesser ausrollen. Man legt eine Teigplatte in eine entsprechend große Springform und gibt die gedünstete Endivie mit dem Saft, der sich in der Pfanne gesammelt hat, sowie die Oliven, Pinienkerne, Walnüsse und Kapern darüber. Mit der zweiten Teigplatte abdecken, Ränder gut verschließen und die Pizza di Scarole im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Umluft 180° C) etwa 35 Min. backen. Stechen Sie vorher in den Teigdeckel ein kleines Loch, damit der Deckel beim Backen nicht aufplatzt.

Tipp: Kneten Sie die doppelte oder dreifache Menge Pizzateig und frieren Sie diesen Teig Portionsweise ein.