

Pizza Trio mit drei verschiedenen Tomaten- und Käsesorten



Zutaten für drei Personen:

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
125 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 5 EL Olivenöl

Pizzasauce:

1/2 Zwiebel, 1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
75 ml Gemüsebrühe
100 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Oregano

Für den Belag:

4 Scheiben gekochter Schinken
200 g geriebener Mozzarella
100 g Gorgonzola
ca. 150 g Champignons
5-6 Kirschtomaten
8-10 schwarze Oliven
4-6 getrocknete Tomaten
4-6 Tomatenscheiben
Parmesan am Stück

1. Das Mehl, zwei Drittel der Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Lauwarmes Wasser und 4 EL Olivenöl zugießen und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

3. Pilze putzen, in dickere Scheiben schneiden.

4. Ein Backblech in die unterste Stufe schieben und den Backofen lange auf 250° vorheizen.

5. Etwa die Hälfte des Teiges abnehmen, durchkneten. Auf Backpapier mit einem bemehlten Nudelholz

dünn ausrollen. Einen kleinen Rand formen.

6. Etwa 3-4 EL Pizzasauce sehr dünn mit 1 cm Rand auf dem Teig verstreichen.

7. Die Schinkenscheiben vierteln und auflegen, mit Mozzarella, geriebenem Parmesan und gehacktem Gorgonzola bestreuen. Pilze, Oliven und die Tomatenscheiben, die halbierten Kirschtomaten (mit der Schnittseite nach oben) sowie die abgetropften getrockneten Tomaten darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, geriebenem Parmesan und ein wenig Olivenöl würzen.

8. Das Backpapier mit der Pizza auf das Blech geben und ca. 10-12 Minuten

backen. Gegen Ende nachsehen, ob die Pizza nicht schon zu dunkel wird.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023