



Einfach und lecker

Pizza mit Salsiccia



ZUTATEN für 4 Personen

HEFETEIG:

- 500 g Weizenmehl (oder Pizzamehl)
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/2 EL Zucker
- 320 ml lauwarmes Wasser

BELAG:

- 1 Dose Kirschtomaten oder San Marzano Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 5 TL Bio Tomate-Mozzarella N°740
- 3 Kugeln Mozzarella
- 300 g braune Champignons
- 300 g Salsiccia (italienische Bratwurst)
- schwarze Oliven ohne Stein
- Basilikum

Man kann die Pizza mit eigenem Hefeteig oder als Feierabend-Variante mit Fertigteig zubereiten. Der Geheimtipp für den besonders würzigen Geschmack ist das Tomate-Mozzarella Gewürz in der Tomatensauce.

ANLEITUNG

1. Mehl und Salz in der Schüssel vermischen. Trockenhefe und Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren und ein paar Minuten stehen lassen. Anschließend zum Mehl gießen und solange mit den Knethaken rühren, bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Man kann den Teig natürlich auch von Hand kneten.
2. Den Hefeteig mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und entweder über Nacht im Kühlschrank oder eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Falls der Teig im Kühlschrank war, 30 Minuten vor der Weiterverarbeitung rausnehmen. Hefeteig nochmals gut durchkneten, in vier Portionen teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Pizzaböden ausrollen. Dabei den Rand etwas dicker lassen als die Teigmitte.
4. Für die Pizzasauce Tomaten aus der Dose, 2 EL Olivenöl und 3 TL Tomate-Mozzarella-Gewürz in eine Schüssel

geben und mit den Händen so lange zerdrücken, bis eine leicht stückige Soße entsteht. Kühl stellen.

5. Mozzarella und Champignons in Scheiben schneiden, Salsiccia häuten und in kleine Stücke schneiden.
6. Den Ofen auf mindestens 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Teigböden ausrollen und auf ein leicht bemehltes Blech ziehen, dünn mit Tomatensauce bestreichen und mit Champignons, Salsiccia, Oliven und Mozzarella belegen.
8. Jede Pizza mit je 1 TL Olivenöl beträufeln und 1/2 TL Tomate-Mozzarella Gewürz bestreuen. Im Ofen 10 bis 15 Minuten knusprig backen. Vor dem Servieren frische Basilikumblätter auf den Pizzen verteilen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Kochzeit: 10 Minuten