

Familienpizza - Herzhafte

Kategorien: Pizza, Käse, Teig

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
50	Gramm	Butter
2	Spur	Salz
1	Spur	Zucker
1		Frisches Ei
1		Eigelb
1	Tasse	Lauwarme Milch

BELAG

1	Tasse	Schaeltomaten
2		Knoblauchzehen
		Oregano
		Kraeuter der Provence
1	Teel.	Oel
	Etwas	Curry
	Etwas	Tymian
1		Zwiebel
1		Rote Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
1		Gruene Paprikaschote
150	Gramm	Blumenkohl
150	Gramm	Champignons
2		Fruehlingslauch
4		Tomaten
200	Gramm	Gekochten Schinken
200	Gramm	Salami
200	Gramm	Allgaeuer Emmentaler

SONSTIGES

1	Essl.	Butter, Zum Fetten des Bleches
1	Essl.	Oel, Zum Bestreichen des Teiges

Anleitung:

Hefe mit Milch und 1/3 des Mehls zu einem Ansatz verruehren. Wenn der Ansatz aufgegangen ist, alle weiteren Teigzutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, solange bis er sich vom Schuesselrand loest. Teig kurz angehen lassen, zusammenschlagen und auf ein gefettetes Backblech geben, ganz duenn ausrollen und etwas andruecken. Der Teig wird nun mit Oel bestrichen und die erhitzte und wieder ausgekuehlte Masse aus Schaeltomaten, Knoblauch, Oel und den Gewuerzen gleichmaessig darauf verteilt. Mit kleingeschnittenem Schinken alles belegen und das ebenfalls zerkleinerte Gemuese und die Pilze querbeet daraufgeben. Zum Schluss werden die halben Tomatenscheiben und die Salamischeiben dekorativ darauf verteilt und mit etwas Oregano bestreut. Grob geriebener Emmentaler rundet nun den Belag ab. Bei einer Temperatur von 180 GradC wird die Pizza im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten gebacken.