

# Pizza - Quattro Stagioni

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 4 Personen

## TEIG

---

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser
1	Essl.	Öl
		Salz
3	Essl.	Öl zum Einfetten Und Bestreichen

## BELAG

---

750	Gramm	Tomaten
100	Gramm	Tomatenpaprika (Glas)
100	Gramm	Champignons Blattrig geschnitten
100	Gramm	Gekochten Schinken in Scheiben
100	Gramm	Mozzarella o Junger Gouda
1	Teel.	Zerriebenes Basilikum
1	Teel.	Zerriebener Oregano Salz Weisser Pfeffer
10		Schwarze Oliven
10		Grüne Gefüllte Oliven
6	Essl.	Öl

## Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe einbröckeln und mit etwas Wasser zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt 15 Min. an einem warmen Platz aufgehen lassen. Restliches Wasser, Öl und Salz zufügen und zu einem glatten Teig rühren. Dann schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zwei Springformen (Durchmesser je 28cm) mit Öl einfetten, Teig darin ausrollen, dabei einen 1cm hohen Rand formen. Teig dünn mit Öl bestreichen.

Für den Belag Tomaten mit kochendheissem Wasser übergießen, häuten, Stengelansätze ausschneiden und Tomaten in Scheiben schneiden. Tomatenpaprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Champignons in einem Sieb abtropfen lassen. Schinken in 1cm grosse Quadrate und den Käse in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Beide Pizzen mit Tomatenscheiben belegen, mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer gut würzen, dann Viertel darauf markieren. Ein Viertel mit Tomatenpaprika und in Scheiben geschnittenen schwarzen Oliven belegen, auf das zweite Viertel die Champignons verteilen, das dritte Viertel wird mit Schinken und in Scheiben geschnittenen grünen Oliven belegt, auf das letzte Viertel kommen Käsescheiben. Das gilt für beide Pizzen. Noch einmal mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen, Öl darüber verteilen und 30 Min. gehen lassen.

## **Pizza - Quattro Stagioni**

(Fortsetzung)

In den vorgeheizten Ofen auf die zweitoberste Schine schieben und bei 220°C 15 Min. backen. Pizzen herausnehmen und in Achtel schneiden.