

Pizza mit Salami

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
1		Hefewuerfel
1/2	Teel.	Salz
1	Spur	Zucker
6	Essl.	Oel
200	ml	Wasser
1	Pack.	Tomatenfruchtfleisch; in Stuecken 500 g Pfeffer Salz Oregano gerebelt
250	Gramm	Mozzarella
100	Gramm	Salami in duenne Scheiben

Anleitung:

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker und vier El. Oel in eine Schuessel geben. Dann lauwarmes Wasser zugeben und alles verkneten. Mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen. Tomatenmasse wuerzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Teig kraeftig durchkneten, auf bemehlter Arbeitsflaeche in Backblechgroesse ausrollen. Blech mit Oel bestreichen (ich empfehle besser Maismehl zu nehmen), Teig Darauf legen, rundum einen Rand formen. Tomatenmasse auf den Teig streichen, mit Salami und Mozzarella belegen. Mit dem restliche Oel betrauefeln. Pizza auf die unterste Schiene des Ofens schieben und 15 bis 20 Minuten Backen.