

## Schinken - Salami - Pizza

Kategorien: Pizza, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

### FÜR DEN HEFETEIG

---

300	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser
1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Oel

### FÜR DEN BELAG

---

1	Pack.	Tomatenfruchtfleisch in St
2		Fleischtomaten (400 g)
100	Gramm	Salami in Scheiben
200	Gramm	Gekochter Schinken in Kleinen Streifen
150	Gramm	Mozzarella Getrocknete oder frisch Gehackte Kraeuter Wie Oregano, Basilikum, Petersilie
1		Knoblauchzehe
5	klein.	Rote Pfefferschoten Salz Pfeffer
40	ml	Olivenoel

### Anleitung:

Aus Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Oel einen Hefeteig zubereiten Und auf einen Durchmesser von 28 cm ausrollen. Das Tomatenfruchtfleisch in einen Sieb geben, gut abtropfen lassen Und auf dem Teigboden verteilen. Die Fleischtomaten kurz in Kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, in Scheiben Schneiden und dabei die Stielansaezte entfernen. Die Tomatenscheiben, Die Salami, den Schinken und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf dem Hefeteig verteilen. Danach Mit den Kraeutern, Salz, Pfeffer und der feingehackten Knoblauchzehe Wuerzen. Die Pfefferschoten aufschneiden, die Kerne Entfernen und gleichmaessig auf der Pizza verteilen.

Die fertig Belegte Pizza mit Olivenoel betraeufln. Bei 200 Grad C im Vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 20 - 25 min. backen.