

Pizza (3 Portionen)



Zutaten

Teig

400 g italienisches Pizzamehl Typ 00
200 ml lauwarme Milch
3 EL Joghurt
12 g Salz
3 EL Olivenöl
½ Päckchen Backpulver

Belag für Pizza Salami

Tomatenpüree
würziger Käse (Raclette Käse oder Mozzarella)
Zwiebelringe
Knoblauch oder Bärlauch
Salami
Champignons

Gewürze

Salz
Pfeffer
Oregano getrocknet
Basilikum getrocknet

Backpapier für das Backblech
etwas Mehl für das Ausrollen

Belag für Pizza Hähnchen mit Soße Hollandaise

Soße Hollandaise aus der Packung
würziger Käse (Raclette Käse oder Mozzarella)
Zwiebelringe
Champignons
Fleisch von einer fertig gebratenen Hähnchenkeule

Gewürze

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen. Der Teig muss gut und lange durchgeknetet werden, damit das Klebereiweiß seine Wirkung entfalten kann. Je sorgfältiger, desto besser wird der Teig. Es kann beim Kneten noch Mehl dazugegeben werden, bis der Teig nicht mehr klebt und sich weich und elastisch anfühlt. Den Teig in drei Teile teilen, zu Kugeln formen und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze inklusive Pizzastein 30 Minuten vorheizen. In der Zwischenzeit die Pizzen auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, jeweils auf ein passendes Stück Backpapier legen und belegen. Nach dem Belegen, die Pizzen einzeln in den vorgeheizten Backofen schieben und auf mittlerer Schiene diese auf dem Pizzastein 14-16 Minuten backen.

Hinweis für die Belegung des Teiges:

Zuerst Tomatenpüree aufbringen und mit einem Pinsel verteilen, den Rand frei lassen. Jetzt würzen, den Käse darüber streuen und dann die restlichen Zutaten oben auf legen. Bei Pizza mit Soße Hollandaise, diese erst nach Fertigstellung der Pizza auftragen.