

# Pizza mit Schinken, Pilzen, Peperoni und Artischocken



## Zutaten für eine Pizza 30 cm: (reicht für ca. 2 Personen)

250 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
125 ml lauwarmes Wasser  
1/2 TL Salz  
5 EL Olivenöl  
für den Belag:  
3 EL Pizzasauce  
3 Scheiben gekochter Schinken  
ca. 150 g geriebener Mozzarella  
ca. 100 g Champignons  
2-3 Kirschtomaten  
8 schwarze Oliven  
4 milde Peperoni  
4 (eingelegte) Artischockenhälften  
Oregano, Salz, Pfeffer  
Parmesan am Stück  
Olivenöl zum Beträufeln

1. Das Mehl, zwei Drittel der Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Lauwarmes Wasser und das Olivenöl zugießen und alles mit dem Rührgerät (Knetgabel) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.
3. Ein Backblech in die unterste Stufe schieben und den Backofen lange auf 250° vorheizen.
4. Pizzasauce bereitstellen (z.B. Oro di Parma Pizzasauce pikant). Pilze putzen, in Scheiben schneiden.
5. Etwa ein Drittel des Teiges

durchkneten. Ein Stück Backpapier in Backblechgröße zurechtschneiden und den Teig in der Mitte des bemehlten Backpapiers flach drücken. Dann so dünn wie möglich mit einem bemehlten Nudelholz ausrollen. Einen großen Teller auflegen und den überstehenden Teig abschneiden. Einen kleinen Rand formen.

6. Die Pizzasauce sehr dünn mit 1 cm Rand auf dem Teig verstreichen.
7. Die Schinkenscheiben vierteln und auflegen, mit Mozzarella und geriebenem Parmesan bestreuen. Pilze, Oliven, die halbierten Kirschtomaten, die

Peperoni und die Artischocken darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und ein wenig Olivenöl würzen.

8. Das Backpapier mit der Pizza auf das Blech geben und ca. 10-12 Minuten backen. Gegen Ende nachsehen, ob die Pizza nicht schon zu dunkel wird.

## Hinweise:

Übriger Teig hält sich - stramm eingeschlagen im Gefrierbeutel - im 0° Fach einige Tage.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023