

Pizza Regina

Pizza mit Schinken und Pilzen



Zutaten für 2-3 Personen:

ca. 250 g Pizzateig
3 EL Pizzasauce
150 g geriebener Mozzarella
Parmesan am Stück (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano
150 g Champignons (netto)
5-6 dünne Scheiben Schinken
schwarze Oliven (optional)

Pizzateig:

200 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
100 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 3 EL Olivenöl

Pizzasauce:

1 Dose geschälte Tomaten
1 TL Salz
1 TL Olivenöl
einige Blättchen Basilikum

1. Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Lauwarmes Wasser und Olivenöl zugießen und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 1 h gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

2. Ein Backblech in die unterste Stufe schieben und den Backofen mindestens 30 min auf 250°, besser 275° vorheizen.

3. Für die Pizzasauce die Schältomaten in eine mittelgroße Schüssel geben, mit Salz, Olivenöl und einigen zerrupften Blättchen Basilikum mit einer Gabel zerdrücken und vermengen.

4. Etwa 200-250 g des Teiges abnehmen, durchkneten. Auf bemehltem Backpapier sehr dünn ausrollen. Optional eine runde Servierplatte mit 30-33 cm Durchmesser auflegen und die überstehenden Ränder abschneiden. Auf jeden Fall einen kleinen Rand formen.

5. Etwa 3 EL Pizzasauce dünn verstreichen, dabei ca. 1 cm Rand lassen. Die Hälfte des Mozzarellas verteilen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und frisch geriebenem Parmesan würzen. Schinkenscheiben teilen und sternförmig auflegen. Den Rest des Mozzarellas auf die freien Flächen verteilen. Geputzte,

in Scheiben geschnittene Pilze verstreuen. Optional auch noch schwarze Oliven.

6. Die Pizza mitsamt Backpapier mit einer Pizzaschaufel (oder einem Helfer) auf das Backblech heben und 8-12 Minuten backen, bis sie am Rand bräunlich wird und der Käse blubbert.

Hinweise:

Alternativ zum Backblech legt man einen Rost auf den Boden des Backofens, darauf einen Pizzastein.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024