

Pizza Monte Bianco



Zutaten für 1 Pizza

(ca. 30 cm):

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
125 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 5 EL Olivenöl

Pizzasauce:

1/2 Zwiebel
1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
75 ml Gemüsebrühe
100 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Oregano

Belag:

3-4 EL Pizzasauce
gekochter Schinken in sehr
dünnen Scheiben
1/2 Mozzarella
Kirschtomaten (optional)
6-8 schwarze Oliven (optional)

1. Das Mehl, zwei Drittel der Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Lauwarmes Wasser und 4 EL Olivenöl zugießen und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) 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. Etwa 200-250 g des Teiges abnehmen, durchkneten. Auf Backpapier mit einem bemehlten Nudelholz formen.

5. Etwa 3-4 EL Pizzasauce sehr dünn mit 1 cm Rand auf dem Teig verstreichen.
6. Mit Oregano würzen. Die Schinkenscheiben auflegen (eventuell vorher zurechtschneiden). In die Mitte einen quer halbierten Mozzarella mit der Schnittfläche nach unten setzen. Ebenfalls nach Geschmack mit Oregano würzen. Optional halbierte Kirschtomaten und Oliven verteilen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln.
7. Das Backpapier mit der Pizza auf das Blech geben und ca. 8-10 min backen. Gegen Ende nachsehen, ob die Pizza nicht schon zu dunkel wird.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto im Restaurant Noi Ridiemo, Neuried /München, 08/2013.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023