

Pizza Carciofi mit Schinken, Pilzen, Artischocken



Zutaten für 1-2 Personen (22 cm):

80 g frischer Pizzateig
1-2 EL Pizzasauce
1,5 Scheiben Kochschinken
80 g geriebener Mozzarella
Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Scheibe aus einer Fleisch-
tomate
4 Champignons
4 schwarze Oliven
2 eingelegte Artischockenher-
zen
1 TL Olivenöl

1. Ein Backblech in der
untersten Leiste einhängen.
Backofen lange auf 250°
vorheizen.

2. Pilze putzen und in etwas
dickere Scheiben schnei-
den. Von einer Fleisch-
tomate aus der Mitte eine
Scheibe schneiden.

3. Pizzateig auf bemehltem
Backpapier so dünn
ausrollen, dass er etwas
größer als ein Teller mit 22
cm Durchmesser ist. Teller
umgedreht auflegen, der
Teig sollte jeweils etwa 1 cm
überstehen, Reste weg-
schneiden. Einen Rand
formen und Teller wieder
wegnehmen.

4. Dünn mit Pizzasauce
bestreichen, mit etwa 1-2
EL. Schinkenscheiben
vierteln und auflegen.
Gleichmäßig mit geriebenem
Mozzarella bestreuen. Nach
Geschmack mit Oregano,
Salz und Pfeffer würzen.

5. Tomatenscheibe und
halbierte Artischockenher-
zen sowie die Pilzscheiben
auflegen. Mit Oliven
garnieren. Mit 1 TL Olivenöl
beträufeln.

6. Das Backpapier mit der
Pizza mit einem Helfer auf
das Backblech hieven und
die Pizza ca. 8-10 Minuten
backen. Gegen Ende
nachsehen, ob sie nicht
schon zu dunkel wird.

Hinweise:

Rezepte für Teig und Sauce
siehe Grundrezepte Pizzateig
und Pizzasauce.

Backöfen verhalten sich leider
unterschiedlich. Daher unter
Umständen erst einen
Probelauf wagen.

Pizzateig kann man - in
Klarsichtfolie eingeschlagen -
einige Tage im Kühlschrank
im 0° Fach aufheben. Das tut
dem Teig sogar gut.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023