

# 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