

Pizza Hawaii



Zutaten für eine 33 cm Pizza:

200-250 g Pizzateig
3-4 EL Pizzasauce
200 g geriebener Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano

Parmesan am Stück
2-3 Scheiben Kochschinken
2-3 Scheiben frische Ananas
einige schwarze Oliven

Pizzateig:

200 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
100 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz, 3-4 EL Olivenöl

Pizzasauce:

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

1. Ein Backblech in die unterste Stufe hängen. Backofen lange auf 250° vorheizen, damit das Blech so richtig heiß wird.
2. Pizzateig auf bemehltem Backpapier sehr dünn ausrollen. Optional eine runde Servierplatte mit 33 cm Durchmesser auflegen und die Ränder abschneiden. Auf jeden Fall einen kleinen Rand formen.
3. Pizzasauce dünn und gleichmäßig verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen.
4. Mozzarella auf der Pizza verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesan würzen.

Schinken, Ananas und Oliven auflegen.

5. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Backblech heben.

6. Pizza 8-12 Minuten backen, je nach Herd und Dicke. Die Pizza ist in der Regel fertig, wenn der Rand durchgebacken ist.

Pizzateig:

1. Das Mehl, 1/2 Päckchen Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Olivenöl und lauwarmes Wasser dazu 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 verdoppelt hat.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mit-schwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 min sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023