

Pizza

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Mehl; 40 g Hefe; 1 Ei, 2 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, ¼ Liter handwarmes Wasser
- 250 g Champignons, 20 g Bratfett, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
- etwas Margarine
- 5 Esslöffel Tomatenketchup
- 100 g Geflügel-Salami
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 5 Scheiben Ananas
- 200 g geriebener Pizza-Käse

Zubereitung

Teig: Mehl, Hefe, Ei, Öl, Salz und Wasser werden zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Das kann schon mal 15 Minuten dauern. Den Teig dann abgedeckt (z.B. in einer Schüssel) 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Pilze vorbereitet: Die Champignons werden geschält und evtl. vom Futter befreit, in dünne Scheiben geschnitten, gewürzt und in einer Pfanne ca. 10 Minuten gebraten.

Auf einem eingefetteten Backblech wird der Teig gleichmäßig verteilt und mit Ketchup bestrichen. Dann wird die Salami gleichmäßig aufgelegt und darauf die Champignons. Hierauf wiederum der grob zerkleinerte Mozzarella und die zerteilten Ananas-scheiben. Zum Schluss wird der Reibekäse verteilt.

Der Backofen wird auf 200 °C vorgeheizt. Die Pizza wird 30 bis 45 Minuten bei 225 °C mit Ober- und Unterhitze gebacken.

Zubereitungszeit

90 bis 100 Minuten

