

## Pizza mit scharfer Pepperoni-Salami

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Pizzen

#### Für den Teig:

500 g Mehl  
12,5 g frische Backhefe  
5 Esslöffel Olivenöl  
5 Esslöffel Milch (lauwarm)  
15 g Salz  
1 Teelöffel Zucker  
350 ml Wasser (lauwarm)

#### Für die Sauce:

240 ml passierte Tomaten (aus der Dose)  
2 Esslöffel Tomatenmark  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Zucker  
1/2 Teelöffel Oregano  
1/2 Teelöffel Basilikum  
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)  
1 Prise(n) Chiliflocken  
Salz, Pfeffer

#### Für den Belag:

200 g Mozzarella (gerieben)  
25 g Parmesan (gerieben)  
30 Scheiben Pepperoni-Salami  
1/2 Bund Basilikumblätter  
Olivenöl

Der Klassiker, der Pizzafans jubeln lässt: Knuspriger, italienischer Pizzateig trifft auf fruchtige Tomatensauce, scharf-würzige Salami und milden Mozzarella.

- 1 -

Backhefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren, bis sie sich auflöst. Eine TL Zucker dazugeben und etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt, leicht zu schäumen. In einem zweiten Glas das restliche Wasser mit Salz verrühren.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 3 -

Das Salzwasser in die Mulde gießen und mit dem Mehl verkneten. Anschließend Hefemischung einfüllen und mit übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Ggf. noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen.

- 4 -

Den Teig zu einem Ball formen und in eine Schüssel legen. Schüssel mit Folie abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte anschließend etwa doppelt so groß sein.

- 5 -

In der Zwischenzeit Knoblauch in einem kleinen Topf mit Olivenöl etwa 1-2 Minuten anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz anbraten. Passierte Tomaten untermengen und mit Zucker, Oregano, Basilikum,

## Pizza mit scharfer Pepperoni-Salami

Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Temperatur reduzieren und Tomatensauce ziehen lassen.

- 6 -

Pizzateig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleichgroße Portionen teilen. Jede Portion kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Du kannst den Teig auch einfach mit den Händen in die typisch runde Pizzaform dehnen.

- 7 -

Pizzasauce auf dem Teig verteilen (einen ca. 2-3 cm breiten Rand aussparen) und 5 Minuten im Ofen backen. Pizza herausnehmen. Mozzarella, Parmesan und feurige Salami auf der Pizza verteilen und weitere 10-15 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist. Fertige Pizza mit frischen Basilikumblättern bestreuen, in gleich große Stücke teilen und servieren.