

Pizza Salsiccia

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Pizzen (ca. 16 cm)

Für den Teig

265 ml Wasser
12 g Salz
410 g Weizenmehl (Typ 00)
2 g frische Hefe

Für die Sauce

250 ml Passierte Tomaten
1 Teelöffel Oregano
1 Teelöffel Basilikum
Salz, Pfeffer

Für den Belag

1 Kugel Mozzarella
1 Salsiccia
1/2 rote zwiebel
4 Peperoni (aus dem Glas)
1 Handvoll Kirschtomaten

Besonderes Zubehör

Pizzastein

Pizza Salsiccia gehört definitiv zu meinen Lieblingspizzen!
Fruchtige **Tomatensauce** und ein würziger Belag aus Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, roten Zwiebeln und süßen

Kirschtomaten bringen meine Geschmacksnerven mit jedem Bissen zum Tanzen! Aber was ist das wichtigste für eine **gute Pizza**? Ganz klar: **der perfekte Teig!** Und der braucht etwas **Zeit** – aber dafür bekommst du einen dünnen Boden und einen **knusprig-fluffigen Rand**. Den kannst du nochmal genüsslich in die restliche **Tomatensauce** tunken. Also lass deinen Teig geh'n, heiz den Ofen voll auf und **back dir** eine pikante **Pizza Salsiccia!**

- 1 -

Salz in Wasser auflösen. Eine Handvoll Mehl unter die Wassermischung rühren und Hefe langsam einbröseln. Alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nach und nach das restliche Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 2 -

Teig zu einer Kugel formen und ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Teig erneut durchkneten, 4 kleine Kugeln formen, mit Öl einstreichen und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt gehen lassen.

- 3 -

Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teigling von innen nach außen zu einer runden Pizza formen.

- 4 -

Backofen mit Pizzastein auf maximale Hitze vorheizen. Für die Sauce passierte Tomaten mit Kräutern verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

- 5 -

Pizza Salsiccia

Für den Belag Mozzarella und Salsiccia in kleine Stücke zupfen. Zwiebel in Ringe und Peperoni in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren.

- 6 -

Pizzaschieber mit etwas Mehl bestäuben und Teig darauflegen. Sauce mit einem Löffel darauf verteilen und mit Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, Kirschtomaten und roten Zwiebeln belegen. Pizza ca. 10 Minuten im heißen im Backofen backen, bis der Teig knusprig und der Käse zerlaufen ist.