

# Pizza in der Pfanne

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

400 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	1 EL Meersalz
1 TL Zucker	20 g frische Hefe	1 EL Olivenöl

Mehl

### Für den Sugo:

1 Zwiebel	50 ml Olivenöl	600 g Dosen-Tomaten
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	1 Peperoncini
Olivenöl	2-3 Tomaten	1 gelbe Paprika
100 g Champignons	200 g Mozzarella	1 Bund Basilikum
1 Bund Rucola	100 g Parma-Schinken	

Für den Hefeteig:

Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken und 300 ml lauwarmes Wasser und Olivenöl dazu gießen. Zunächst mit einer Gabel zu einem Teig verrühren und dann auf einem bemehlten Backbrett mit den Händen weiterkneten. Den Teig ca. 10-15 Minute kneten, bis er weich und elastisch ist. Falls er zu feucht ist, noch etwas Mehl hinzufügen, falls er zu trocken ist, noch etwas lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Sugo:

In der Zwischenzeit für den Tomatensugo die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 50 ml Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten und das Lorbeerblatt zugeben, mit Salz, Pfeffer und Peperoncini würzen. Das Ganze etwa 45 Minuten sanft köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt und Peperoncini entfernen. Die Sauce abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kreisrunden Pizzen formen, die größtmäßig den zur Verfügung stehenden beschichteten Pfannen entsprechen. In der beschichteten Pfanne je 2 EL Olivenöl erhitzen und den Pizza-Fladen darin auf der unteren Seite kurz goldbraun anrösten, dann wenden und mit etwas Sugo bestreichen und weiteren Zutaten nach Wahl belegen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und den Pizza-Fladen so lang goldbraun braten, bis der Teig gar und der Mozzarella geschmolzen ist. Zum Servieren mit Basilikumblättern, Rucola oder Schinken belegen.

Bruno Maccallini am 21. Januar 2014