

Pizza mit zweierlei Käse und karamellisierten Tomaten

Für 4 Personen:

Für die karamellisierten Tomaten:

1 kg aromatische Rispen Tomaten	2 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Bund Basilikum	1 Bio-Zitrone	6 EL Olivenöl

Für den Teig:

600 g Weizenmehl, Type 405	1/2 TL Salz	1 Prise Zucker
5 g Trockenhefe	350 ml Wasser, lauwarm	Olivenöl

Für den Belag:

300 g Tomaten in Stücken	2 TL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	250 g Mozzarella
160 g Gorgonzola		

Für die karamellisierten Tomaten den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln und entkernen.

Die Tomatenfilets dicht an dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Puderzucker übersieben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauchzehen schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln und auf den Tomaten verteilen.

Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Anschließend Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, Basilikumblätter grob zerteilen und die Kräuter ebenfalls über die Tomaten geben.

Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler die Zitronenschale in breiten Streifen abschälen, in Stücke schneiden und ebenfalls auf den Tomaten verteilen.

Zum Schluss alles mit der Hälfte vom Olivenöl beträufeln und Tomaten im heißen Ofen etwa 4 Stunden leicht antrocknen und karamellisieren lassen.

Die angetrockneten Tomaten auf dem Blech abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Kräuter, Knoblauch und Zitronenschale entfernen.

Für den Pizzateig Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Das Wasser zugießen, einige Minuten gut durchkneten und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals durchkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Olivenöl einfetten.

Den gegangenen Teig mit etwas Mehl zu einem dünnen ovalen Fladen auseinanderziehen, dabei den Rand etwas dicker lassen und auf das Backblech legen.

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pizzasauce Tomatenstücke aus der Dose, Tomatenmark und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf dem Teigboden verteilen.

Mozzarella in Stücke zupfen, Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und beides darauflegen.

Im gut vorgeheizten Ofen die Pizza ca. 20 Minuten knusprig backen.

Gebackene Pizza in Stücke teilen, mit karamellisierten Tomaten anrichten. Restliches Olivenöl aufträufeln und mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Christian Henze am 14. Juni 2023