

Tintenfisch-Pizza

Für zwei Portionen

500 g Mehl	1/2 Würfel Hefe	10 g Salz
1 Prise Zucker	250 ml Wasser	8-10 Calamaretti
2 Schalotten	2-3 EL Oliven	1 Zehe Knoblauch
1 passierte Dosen-Tomaten	2-3 EL Olivenöl	100 ml Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Hefe mit der Prise Zucker und etwas lauwarmem Wasser verrühren und kurz stehen lassen, damit die Hefebakterien aktiv werden können. Anschließend zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Wasser und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort (z.B. ein auf 30 °C vorgeheizter Backofen) circa 30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten, zu kleinen Teiglingen formen, ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Fett, bei mittlerer Hitze (150-160 °C) ausbacken (der Hefeteig bläht sich zu kleinen „Luftkissen“ auf). Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Calamaretti sorgfältig putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen beziehungsweise Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden und die Oliven grob hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten zugeben und durchschwenken.

Die Calamaretti, den Knoblauch und die Oliven zugeben und nochmals kurz durchschwenken. Alles mit den passierten Tomaten ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frittierten „Pizzabrötchen“ seitlich aufschneiden, mit dem Calamaretti-Ragout füllen und sofort servieren.

Tipp:

Je nach Belieben kann die Füllung wie eine Pizza mit sämtlichen mediterranen Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt werden.

Alexander Herrmann am 12. Mai 2015