

## Pfannen-Pizza mit Salami

### Für 2 Personen

|                          |                 |                  |
|--------------------------|-----------------|------------------|
| 1/2 Päckchen Trockenhefe | 175 ml Wasser   | 250 g Mehl       |
| 2 EL Olivenöl            | Salz            | 4 Tomaten        |
| 2 Schalotten             | 1 Knoblauchzehe | 1 TL Oregano     |
| Pfeffer                  | 50 g Salami     | 100 g Mozzarella |
| Rosmarin                 |                 |                  |

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken ca. 40 Minuten gehen lassen. Teig kräftig durchkneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Tomaten würfeln. Die Schalotten schälen, würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, die Tomatenwürfel dazugeben. Auf großem Feuer solange schwenken, bis ein dickes Tomatenpüree in der Pfanne ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Ein Brett mit Mehl bestäuben und darauf kleine Teigkugeln ca. 3 mm dick auswellen. Die Teigfladen in eine geölte, möglichst große Pfanne geben, dabei den Teig schön nach außen drücken. Der Teig sollte nur ca. 3 Millimeter dick sein. (Was übersteht wird weggeschnitten und kommt bei einer neuen Pizza zur Verwendung). Tomatenmasse darauf verteilen geben. Die Pfanne auf dem Herd kräftig erhitzen. Salami in Streifen schneiden, Mozzarella in Scheiben und zusammen mit den Rosmarinnadeln auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr fünf bis zehn Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Mai 2009