

# Pizza Speciale

## Für 4 Portionen

125 ml Wasser	250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pck. Hefe
10 ml Olivenöl	500 g passierte Tomaten	1 Bund Basilikum
3 Prisen Salz	1 Prise Zucker	2 Prise Pfeffer
1 Chilischote	2 Knoblauchzehen	100 g Mozzarella
200 g Austernpilze	3 Scheiben Parmaschinken	1 Bund frische Kräuter

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe mischen. Das Wasser, Salz und Olivenöl zugeben und alles gut durchkneten. Wenn möglich, den Teig für einige Stunden abgedeckt gehen lassen, damit die Hefe arbeiten kann. Den fertigen Teig ausrollen und auf ein leicht gefettetes Backblech geben.

Die passierten Tomaten mit dem Basilikum vermengen und kurz mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Sauce pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Danach die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.

Nun kann die Pizza nach Lust und Laune belegt werden. Braten Sie beispielsweise feine Chilistreifen, Knoblauch und Austernpilze kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne an. Frische Kräuter hinzufügen und das Ganze gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen. Den Parmaschinken ebenfalls auf die Pizza geben. Zum Schluss die Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pizza legen. Diese wandert bei 200 ° für 10 min. in den vorgeheizten Ofen.

Frank Rosin am 21. Juli 2014