Salami-Pizza mit Gemüse

Pizza

Zutaten (12 Stücke)

» 500g Mehl
» 1/8l Milch
» 1 Würfel Hefe
» 1 Dose Mais
» 200g Champignons
» 2 rote Paprika
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 2 Zucchini
» 100g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2-3 EL Olivenöl
» 500ml Dosentomaten
» 2 TL Kräuter (italienische)
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Prise Zucker
» 150g Salami
» 100g ger. Gouda

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die Milch bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und etwas Mehl vom Rand darüberstreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15min gehen lassen.

2. Mais abtropfen lassen. Gemüse putzen und evtl. waschen. Champignons halbieren. Paprika vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln und Zucchini schräg in Stücke schneiden.

3. Fett schmelzen. Fett, Ei und 1TL Salz zum Vorteig geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

4. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. 1EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten, Kräuter und Lorbeer zufügen. Tomatensoße aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

5. 1-2EL Öl erhitzen. Paprika und Champignons ca. 5min anbraten, würzen, herausnehmen. Zucchini und Lauchzwiebeln ins Bratfett geben, ca. 2min braten, würzen, herausnehmen.

6. Teig durchkneten. Zum Rechteck (32x39cm) ausrollen. Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne geben, mit Soße bestreichen. Champignons, Paprika, Zucchini, Mais, Salami und Käse darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C 25-30min backen. Etwa 10min vor Ende der Backzeit Lauchzwiebeln auf der Pizza verteilen, fertig backen.

Nährwerte: 360kcal/E14g/F17g/KH38g pro Stück

angelegt am: 28.05.2006 Rezept-Nr: 2021

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke