

PIZZA DIAVOLO

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Pizzateig:

- 400 g (glattes) Mehl
- 4 EL Milch
- 20 g Germ
- 2 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

Belag:

- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Oregano
- scharfe Salami
- dünne Speckscheiben
- Maiskörnern
- Pfefferoni
- Mozzarella

Zubereitung:

Für den Pizzateig die Hefe mit 4 EL lauwarmen Milch verrühren. Mehl mit Zucker und Salz mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf mit Backpapier belegte Pizzableche oder das Backblech geben.

Ofen auf 250° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und dünn auf den Pizzateig aufstreichen. Die Hälfte des Mozzarellas in Scheiben schneiden und daraufgeben, mit Salami, Speckscheiben, Maiskörnern und Pfefferoni belegen. Den restlichen Mozzarella reiben und über die Pizza streuen.

Im Ofen ca. 10 Minuten backen.