

PIZZA RUSTICANA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Pizzateig:

- 400 g (glattes) Mehl
- 4 EL Milch
- 20 g Hefe / 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
- dünne Speckscheiben
- schwarze Oliven
- Zwiebelringe
- 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 220° 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 darauf geben, mit Speckscheiben, Oliven und Zwiebelringen belegen. Den restlichen Mozzarella reiben und über die Pizza streuen.

Im Ofen ca. 15 Minuten backen.