

PIZZA MISTA

PIZZA MISTA

Ich liebe selbstbelegte Pizza, man is(s)t damit unglaublich flexibel – für jeden kann etwas dabei sein. Egal ob man eine Pizza macht und sie einfach oder „halb-halb“ belegt, oder ob man bleche weise Pizza backt und seine Kreativität voll und ganz auslebt. Man hat unglaublich viele Möglichkeiten. Hier meine Version für Pizza Mista.



©katha-kocht.de

Zutaten für eine große Pizza:

1/2 Pizzateig (oder eine Rolle fertiger Pizzateig aus dem Kühlregal)

Für die Sauce:

250 ml passierte Tomaten

1 TL getrocknete Kräuter der Provence

1 TL getrocknetes Basilikum

1/2 TL Paprikapulver (scharf)

Pfeffer

Salz

Für den Belag:

200g geriebener Gouda

2 große Scheiben Kochschinken

8 kleine Scheiben Salami

6-8 Pepperonis oder Pfefferonis

10-12 grüne oder schwarze Oliven

3-4 Champignons

150g Mozzarella (1 Mozzarella)

2 EL Olivenöl oder 1 Ei

Zubereitung:

Zuerst muss natürlich der Pizzateig zubereitet werden. Dafür sollte in etwa eine Stunde Vorlauf eingeplant werden.

Während der Teig ruht bereit ich die Tomatensauce vor. Dazu gebe ich die passierten Tomaten in eine kleine Schüssel und rühre die getrockneten Kräuter (Kräuter der Provence und Basilikum) ein. Dann würze ich die Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz. Kurz abschmecken - wenn alles passt ist sie fertig und kann bis zum Einsatz beiseite gestellt werden.

Wenn dann der Pizzateig ausgerollt vor euch liegt kann es losgehen.



Ich verteile die Sauce löffelweise auf dem Teig und streiche sie glatt. Ich würde nicht alles auf einmal auf den Teig geben, falls es zuviel ist bekommt man sie sonst so schlecht wieder runter.



Als nächsten Schritt verteile ich den geriebenen Käse gleichmäßig auf der Sauce. Das mag vielen

nicht ganz einleuchtend sein – ich hatte die Diskussion schon öfters, jeder kann natürlich selbst entscheiden ob er das so machen möchte oder nicht, aber es ist geschmacklich wirklich schön und wir haben ja noch den Mozzarella der später zum Überbacken oben drüber gelegt wird.



Auf diesem Käsebett verteile ich jetzt mehr oder weniger systematisch meine Zutaten. Dazu viertel ich die Kochschinkenscheiben und lege sie abwechselnd mit der Salami aus. Die Champignons werden in Scheiben geschnitten und gleichmäßig dazwischengelegt. Die Pepperonis und Oliven werden auf die letzten Lücken und zum Teil einfach ein wenig oben drüber platziert.



Sobald ich mit dem Ergebnis zufrieden bin schneide ich den Mozzarella in Scheiben (nicht zu dick, eher etwas dünner!) und lege ihn gleichmäßig auf. Nach Möglichkeit nicht zu nah am Rand, sonst läuft er beim Backen leicht runter.



Nicht vergessen den Rand mit Olivenöl oder gequiritem Ei zu bestreichen bevor die Pizza in den Ofen kommt. Nur so wird er knusprig gold-braun. Ansonsten würde er durch das Mehl einfach nur trocken und spröde aussehen.

Jetzt kann die Pizza für ca. 25-35 Minuten unter gelegentlicher Sichtkontrolle bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Ofen. Die Dauer hängt auch davon ab, wie dick der Teig ausgerollt wurde.

Guten Appetit!

