

PIZZA MIT ANTIPASTI

PIZZA MIT ANTIPASTI

Seid ihr alle gut im neuen Jahr angekommen? Bevor ich euch meinen Jahresrückblick zeige gibt es heute noch etwas nützliches. Wenn ihr von der Party gestern nämlich noch ein paar Reste wie Oliven, eingelegte Zwiebel, Pilze oder Tomaten, oder andere leckere Antipasti habt, dann ist dieses Rezept hier genau das Richtige für euch! Pizza mit Antipasti ist super schnell und einfach gemacht und eignet sich ganz wunderbar um wieder ein bisschen Ordnung in den Kühlschrank zu bringen.



Zutaten für 1 große Pizza:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengries

20g frische Hefe

1 Prise Salz

1 TL Zucker

180g Wasser

Für den Belag:

200g Tomatensauce - hier meine Allzwecktomatensauce // alternativ Pizzatomaten mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und mit dem Stabmixer pürieren

150g Käse, hier Raclette Käse

3 große Scheiben Kochschinken

10 Scheiben Salami

6 eingelegte Champignons

1 EL Balsamico Zwiebeln

5 in Öl eingelegte Tomaten

einige grüne Oliven

1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und den Pizzateig ungefähr 30 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat. Den Teig auf ein Pizzablech* ziehen.

Die Sauce gleichmäßig auf der Pizza verteilen und mit dem klein gezupften Schinken und der Salami belegen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Pilze, Zwiebeln und Oliven halbieren oder vierteln, die Tomaten in Streifen schneiden und alles gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Den klein gewürfelten Käse darüber geben...



... und die Pizza für 25 Minuten bei 200°C (bei mir im Pizzamodus) in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Die Pizza in Stücken aufschneiden...



... und sofort heiß servieren.

Eine schöne und unkomplizierte Art um seine Reste zu verwerten.

Wer möchte ein Stück probieren?

