

# PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND PAPRIKA

Wie steht ihr zu Paprikawürfeln auf der Pizza? „Yeah“ oder „nö, lass mal“? Ich mag sie eigentlich überhaupt nicht und versuche sie eher zu vermeiden... aber manchmal nimmt man einfach das was der Kühlschrank her gibt, eine Paprika muss weg oder es passt einfach doch zu schön ins Konzept. Diesmal habe ich eine Pizza mit Kochschinken und Paprika gezaubert. Dazu nur etwas Käse, eine schnelle Tomatensauce und etwas Frühlingszwiebel - prima für alle die es nicht zu fettig haben wollen!



## ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

### Für den Teig:

210g Weizenmehl, Typ 405

21g frische Hefe

40g Hartweizengrieß

10g Salz

180ml Wasser

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

Salz & Pfeffer

3-4 große Scheiben Kochschinken

1 Frühlingszwiebel

1/2 gelbe Paprika

150g geriebener Käse nach Wahl, hier Gouda

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für ca. 45 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit die Paprika in kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen.

Den Backofen auf 200°C im Pizzamodus vorheizen.

Die Tomaten in einer kleinen Schüssel mit Pfeffer und Salz würzen und auf der Pizza verteilen.

Den Kochschinken klein zupfen und auf der Pizza platzieren. Erst den geriebenen Käse und dann die Paprikawürfel darauf verteilen.

Die Pizza für ca. 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben und ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen, die Frühlingszwiebelringe darüber streuseln und die Pizza mit Kochschinken und Paprika in Stücke schneiden.

Greift zu!



© katha-kocht!