

PIZZA MIT SCHAFSKÄSE UND SARDELLEN

PIZZA MIT SCHAFSKÄSE UND SARDELLEN

Es ist mal wieder Zeit für Pizza... ich glaube so fangen viele meiner Pizza Rezepte an, oder? Egal, das ist halt der erste Gedanke den ich habe wenn ich hier mal wieder ein Pizza Rezept mit euch teile. Es ist also mal wieder Zeit für Pizza und neben den unzähligen Salami Pizzen die hier bei uns belegt und verputzt werden kam diesmal wieder etwas Neues auf den Tisch. Pizza mit Schafskäse und Sardellen. Wobei, so neu ist das hier eigentlich nicht - es gab vor langer Zeit nämlich schon die Pizza mit Ziegenkäse und Sardellen. Damals habe ich mich aus einer nicht ganz positiven Restaurant-Erfahrung heraus für Ziegenkäse entschieden, aber diesmal dachte ich mir „die Mischung macht's“. Und wäre es zu salzig geworden hätte ich das für ich als Erfahrung verbucht und euch erspart. War es aber nicht, es war richtig lecker! Schafskäse, Sardellen und Kapern in einem schönen Gleichgewicht für eine kräftige, aber nicht übersalzene Pizza. Das Geheimnis ist im Prinzip die nicht gesalzene Sauce, aber schaut selbst...



ZUTATEN FÜR 1 GROßE PIZZA:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

1 Prise Salz

180g Wasser

Für die Sauce:

300g Pizzatomaten

Pfeffer

1/2 TL Paprikapulver, scharf

4 Zweige frischer Oregano oder 1 TL getrockneter Oregano

Für den Belag:

12 Sardellenfilets

3 gehäufte TL Kapern

100g Schafskäse

2 rote Schalotten

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Pizzatomaten mit dem fein gehackten Oregano, Pfeffer und Paprika würzen und kurz beiseite stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen. Den Backofen auf 200°C (bei mir im Pizzamodus) vorheizen. Die Sauce auf der Pizza verstreichen, die fein aufgeschnittenen Schalotten, die Sardellenfilets und die Kapern gleichmäßig verteilen und am Ende den Schafskäse darüber bröseln.

Die Pizza für 15-20 Minuten auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Pizza aus dem Ofen holen...



... und aufschneiden.



Greift zu und lasst es euch schmecken!

