

PIZZA MIT SPECK UND OLIVEN

PIZZA MIT SPECK UND OLIVEN

Wenn man bunte Reste im Kühlschrank hat, dann sind Pasta- und Wokgerichte immer eine schöne Möglichkeit um wieder ein bisschen Ordnung in das nicht vorhandene System zu bringen. Aber auch Pizza eignet sich ganz wunderbar - ich habe hier zum Beispiel ein halbes Glas Oliven, zwei Champignons und eine Hand voll Speckwürfel auf die Pizza geworfen und das Ergebnis war überraschend lecker. Es muss also nicht immer alles extra eingekauft werden - weniger ist oft mehr!



ZUTATEN FÜR EINE PIZZA MIT SPECK UND OLIVEN:

Für den Teig:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengries

150g Wasser

20g frische Hefe

10g Salz

Für den Belag:

ca. 200ml Allzweck Tomatensauce oder eure liebste Tomatensauce

100g geriebener Gouda

ca. 40g Speckwürfel

ca. 20 grüne Oliven ohne Stein

2 Champignons

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Handtuch abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen. Die Sauce gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen und die dünn aufgeschnittenen Champignons, die Speckwürfel und die Oliven darauf verteilen. Den geriebenen Käse über die Pizza geben und den Backofen auf 200°C (hier im Pizzamodus) vorheizen.



Die Pizza bei gelegentlicher Sichtkontrolle für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben und raus holen sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Aufschneiden und restlos verputzen!





©katha-kocht.de