

# SALAMI PIZZA MIT ZUCCHINI UND SCHAFSKÄSE

## SALAMI PIZZA MIT ZUCCHINI UND SCHAFSKÄSE

Es ist mal wieder an der Zeit für eine Pizza - eine Pizza mit Salami. Weil ich aber so gerne experimentiere gibt es die hier nicht in der klassischen Variante, sondern mit Baby-Zucchini und Schafskäse. Als Basis habe ich die gebackene Tomatensauce verwendet - die hat mit ihren kräftigen Aromen perfekt dazu gepasst!



### Zutaten für 1 große Pizza:

110g Dinkelmehl

100g Weizenmehl, Typ 550

40g Dinkelvollkorn

5g Salz

21g frische Hefe

150ml Wasser

1 EL Olivenöl

Für den Belag:

200ml Allzweck-Tomatensauce oder

1 Dose Pizzatomaten, Pfeffer, Salz, 1/2 Bund Oregano, 1 Schalotte, 1Knoblauchzehe

12 Scheiben Salami

150g Schafskäse

2 Baby-Zucchini

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und 5 Minuten zu einem straffen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Für die Sauce die Schalotte und den Knoblauch schälen und die Kräuter von den Stängeln zupfen. Zusammen mit Pfeffer, Salz und Tomaten in einen Becher für den Stabmixer geben und zu einer feinen Sauce pürieren.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Blech ziehen. Die Sauce gleichmäßig darauf ausstreichen und die Salami verteilen. Die Baby-Zucchini in feine Scheiben schneiden und auf die Pizza legen. Den Schafskäse sehr fein bröseln und über die Pizza geben.



Den Ofen auf 200°C vorheizen, bei mir im Pizzamodus. Die Pizza für 30-35 Minuten in den Ofen schieben, dabei immer wieder per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Pizza aus dem Ofen holen und aufschneiden.

Greift zu!

