

SALAMI-SCHINKEN PIZZA MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVEN

Dieses Rezept fängt an wie so viele in den letzten Jahren... Es ist mal wieder so weit, die Rettungstruppe rettet was zu retten ist! Und ich sage es ganz ehrlich: ich freue mich jedes Mal wieder über die neuen Aufgaben denen wir uns zu diesem Thema stellen. Denn viel zu viele Fertiggerichte führen ein tristes Dasein in den Regalen oder Tiefkühltruhen der Supermärkte. Diesmal geht es um die Pizza und die ist da keine Ausnahme. Meine letzte Tiefkühlpizza habe ich vor Jahren auf einem Pokerabend gegessen. Ich habe mir extra meine ehemalige Lieblingspizza aus lang vergangenen Zeiten gewünscht - Spinat mit Knoblauch... und war tief enttäuscht weil der Teig viel zu süß und die Pizza als solche ohne extra Salz und Pfeffer ziemlich geschmacksneutral war. In der Schwangerschaft war mir dann ab und an überhaupt nicht nach kochen, aber nach Dingen die mit Käse überbacken sind, also haben wir ab und an Pizza bestellt. Da ich aber vor langer, langer, langer Zeit nach einer in Teenagertagen eskalierten Handyrechnung mal beim Pizza Lieferservice gearbeitet habe bin ich da auch nicht so richtig begeistert und erkenne vor allem das eine oder andere Zeichen wenn man mir Gammelzutaten unterschieben will. Eine andere ganz bezaubernde Pizzeria mit Lieferservice bei uns in der Ecke hat leider keinen so richtigen Sinn für den Service. Als Selbstabholer top, geliefert definitiv ein Flop. Aber selbst belegt schmeckt eh am besten - und wer nicht so recht weiß was man auf so eine Pizza legen kann, der findet ja vielleicht in diesen [über 70 Pizzarezepten](#) eine schöne Inspiration.

Wie auch immer - als das Thema Pizza bekannt gegeben wurde saß ich gerade im Urlaub und habe mit [dem Buch einer befreundeten Autorin*](#) in der Sonne gebrutzelt. Da gab es einen ausgewogenen Mix aus frisch gekochter Hausmannskost mit Zutaten aus dem eigenen Garten und hemmungslosen Pizzaorgien vom Lieferservice. Ich war also in perfekter Pizzastimmung und kaum sind wir wieder in Deutschland angekommen haben der kleine Mann und ich uns in die Küche begeben und Pizza gebacken. Der 2,5 jährige kennt übrigens alle Zutaten für meinen Pizzateig auswendig und macht sich auch am Nudelholz sehr vielversprechend. Und er liebt Oliven. Also haben wir gemeinsam abgewogen, geknetet, der Teig hat sich ausgeruht, die Hefe hat in den Teig gepupst (ja, das ist hier das Highlight) und dann habe wir gerollt und belegt. Ab in den Ofen, backen, Fotos machen und dann wird gegessen - wir sind ein eingespieltes Team und lieben unsere Pizza. So, jetzt habe ich viel geschrieben und ich hoffe ihr habt jetzt nicht nur Lust auf Pizza sondern macht sie auch ganz einfach selbst. Meine Variante für eine leckere Salami-Schinken Pizza mit Artischocken und Oliven findet ihr hier und die Liste der anderen Retter findet ihr unter dem Beitrag - schaut vorbei!



ZUTATEN FÜR EINE SALAMI-SCHINKEN PIZZA MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVEN:

Für den Teig:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

10g Salz

180g Wasser

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

1/2 Lauchstange

2 braune Champignons

2 Scheiben Kochschinken

12 Scheiben Geflügelsalami

14 schwarze Oliven

4 eingelegte Artischocken

100g Gouda, gerieben

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem elastischen Teig verkneten.

Abgedeckt (oder wie der kleine Mann sagt: zugedeckt) ca. 30 Minuten ruhen lassen bis der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

In dieser Zeit die Pizzatomen in eine kleine Schüssel geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Knoblauchzehe schälen und mit der Knoblauchpresse in die Sauce pressen.

Die Artischocken vierteln, die Champignons, die geschälte Zwiebel und den Lauch in dünne Scheiben und Ringe schneiden. Den Kochschinken in kleine Stücke teilen.

Den Backofen im Pizzamodus auf 200°C vorheizen.

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

Die Tomatensauce auf der Pizza verteilen. Den Kochschinken und die Salami gleichmäßig darauf platzieren und die Pilze, Zwiebeln, Oliven und Artischocken darüber geben. Am Ende den Lauch und den geriebenen Käse dazu geben und die Pizza für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Ab und an per Sichtkontrolle den gewünschten Bräunungsgrad prüfen.



Die Pizza aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Greift zu!



Hier findet ihr die Beiträge der anderen Retter:



Brittas Kochbuch - [Pizza Pasta](#)

Barbaras Spielwiese - Foodblog - [Tiefkühlpizza selbstgemacht \(mit Variationen\)](#)

„Cakes, Cookies and more“ - [pizza](#)

Turbohausfrau - [Pizza bianca mit Käse](#)

Brotwein - [Pizza diavolo - scharfe Salami Pizza](#)

Madam Rote Rübe - [Knusprige American-Vollkorn-Pizza mit Mozzarella-Käserand](#)

BrigittasKulinarium - [Pinsa-romana](#)

lieberlecker - [Pizza Miss](#)

Anna Antonia-Herzensangelegenheiten - [Pizza international](#)

Pane-Bistecca - [Ravioli Pizza](#)

BackeBackeKuchen - [Dinkel-Calzone mit Spinat-Camembert-Füllung](#)

CorumBlog 2.0 - [Pizza mit Rhabarber und mehr...](#)

Das Mädels vom Land - [Pizza Margherita mit Tomatenblättereig](#)

evchenkocht - [BBQ Chicken Pizza-Sonne](#)

genial lecker - [Familienpizza](#)

Bonjour Alsace - [PIZZA TONNO E CIPOLLE](#)

1x umrühren bitte aka kochtopf - [Pizza mit Zucchini & Chorizo](#)

Our food creations - [Pizza Piccolini Bianca](#)

katha-kocht! - [Salami-Schinken Pizza mit Artischocken und Oliven](#)



© katha-kocht!