

# SALAMIPIZZA MIT BROKKOLI UND PILZEN

## SALAMIPIZZA MIT BROKKOLI UND PILZEN

Selbst gemachte Pizza ist so ein unkompliziertes Abendessen das bei Bessere Hälfte und dem kleinen Mann immer gut ankommt. Und um ehrlich zu sein mag ich Pizza auch gerne - egal ob ich mir einen ganz speziellen Belag überlegt habe oder einfach nur improvisiere. Für diese Salamipizza mit Brokkoli und Pilzen habe ich eine Geflügelsalami genommen und die Tomatensauce eher mild gehalten. Wie belegt ihr eure Pizza am liebsten?



### ZUTATEN FÜR 1 GROßE PIZZA:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

10g Salz

170g Wasser

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

1 TL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprika, edelsüß

150g Emmentaler, gerieben

100g Geflügelsalami

1/3 Brokkoli

4-5 braune Champignons

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit die Pizzatomaten mit Pfeffer, Salz, Paprika und Oregano würzen und kurz beiseite stellen.

Den Käse reiben und die Pilze in Scheiben schneiden.

Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden und in ein Sieb geben. Im Wasserkocher etwas Wasser aufkochen und den Brokkoli damit übergießen.

Den Backofen auf 200°C (bei mir im Pizzamodus) vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen, die Tomatensauce darauf ausstreichen und die Hälfte vom Käse auf der Pizza verteilen. Salami, Pilze und Brokkoli gleichmäßig auf der Pizza verteilen und den restlichen Käse darüber streuseln. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Pizza für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und in Stücke schneiden. Sofort servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!