

HERBSTLICHE SALAMIPIZZA MIT MARONEN

Vor ein paar Tagen hat meine Nachbarin mich gefragt ob ich gerne ein paar selbst gesammelte Pilze haben möchte. Sie war auf einem Team Event bei dem unter professioneller Aufsicht Pilze gesammelt wurden und hatte mehr in ihrem Körbchen als sie spontan verwerten konnte. Da habe ich nicht nein gesagt und so gab es noch am selben Abend diese herbstliche Salamipizza mit Maronen. Die Pilze haben sich auf der Pizza gut gemacht und abgerundet wurde das Ganze durch ein paar Klecks Skyr. Natürlich könntet ihr auch Creme fraîche nehmen - das bleibt ganz euch überlassen. Ein bisschen Käse, eine schnelle Tomatensauce und natürlich ein unkomplizierter, selbst gemachter Teig runden die Pizza ab. Da bleibt kein Krümel übrig!



ZUTATEN FÜR EINE SALAMIPIZZA MIT MARONEN:

Für den Teig:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

10g Salz

21g frische Hefe

160ml Wasser

Für den Belag:

250g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

3-4 Zweige Oregano

1 Knoblauchzehe

1/2 Zwiebel

4-5 Maronen

10-12 Scheiben Salami

150g Gouda (in Scheiben)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 4-5 Minuten auf kleiner Stufe zu einem elastischen Teig verkneten.

Den Pizzateig abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

In dieser Zeit die Pizzatomaten in ein kleines Schälchen geben, den Knoblauch pressen und dazu geben und die Sauce mit dem fein gehackten Oregano, Pfeffer und Salz würzen.

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

Den Backofen auf 200°C im Pizzamodus vorheizen.

Mit der gewürzten Tomatensauce bestreichen. Die geputzten Pilze in Streifen schneiden, die halbe Zwiebel in dünne Halbringe aufschneiden. Die Salamischeiben, die Maronen und die Zwiebel auf der Pizza verteilen. Etwas Pfeffer und Salz darüber mahlen und den klein gezupften Gouda auf der Pizza verteilen.

Die Pizza in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Die Salamipizza mit Maronen aus dem Ofen holen, kurz (ca. 2min) etwas abkühlen lassen und dann mit einigen Klecksen cremig gerührtem Skyr oder Creme fraîche abrunden.

Anschneiden und sofort servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!