

PIKANTE PAN PIZZA

PIKANTE PAN PIZZA

Vom Synchronbacken hatte ich ja noch einen halben Teig übrig und so stand die Frage im Raum was daraus wird. Der Teig war geduldig, 4 Tage im Kühlschrank überhaupt kein Problem. Mit scharfer Tomatensauce, Peperoni, Salami und Fenchel war sie super lecker. Der Teig war allerdings ausgesprochen „aufgefreudig“. Beim nächsten Mal werde ich vermutlich meinen klassischen Pizzateig nehmen.



©katha-kocht.de

Zutaten für 2x Pan Pizza:

435g Weizenmehl, Typ 405

435g Weizenmehl, Typ 550

50g Weizenvollkornmehl, alternativ Weizenmehl, Typ 550

10g Trockenhefe

20 g Salz

720 g Wasser, lauwarm

Für den Belag:

200g Pizzatomaten

Tabasco - Habanero (Menge nach Geschmack)

2 Zweige Oregano

etwas Salz

1 TL Fenchelsamen

8 Scheiben Salami

5 Peperoni

2 Scheiben Cheddar

etwas Olivenöl

Zubereitung:

Den Teig locker vermengen und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen bevor er für 36 Stunden in den Kühlschrank wartet. 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen, die Pfanne mit Olivenöl ausstreichen und den Teig hinein legen.

Die Pizzatomaten mit der wirklich scharfen Tabasco, dem fein gehackten Oregano und etwas Salz in einen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.



Den Teig mit der Sauce bestreichen und mit Salami belegen. Den Fenchel darüber streuseln.



©katha-kocht.de

Mit Käse und Peperoni belegen und den Ofen auf 200°C vorheizen.



©katha-kocht.de

Die Pfanne hinein schieben und ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.



Wenn die Pizza so weit ist wird die Pfanne aus dem Ofen genommen und die Pizza raus gehoben.
Erst dann aufschneiden und verteilen.

Dazu passen zum Beispiel die Reste vom Salat, den ich zum Kabeljau gemacht habe.

Greift zu!



©katha-kocht.de