

PIZZA FRUTTI DI MARE

PIZZA FRUTTI DI MARE

Ich liebe Pizza Frutti di Mare! Leider isst die 7-köpfige Raupe keine „Meereknurpsis“ (=Garnelen, Tintenfische, usw.) und Bessere Hälfte ist auch kein großer Fan. Ich konnte Bessere Hälfte aber zumindest von dem Versuch überzeugen, ihn stört nämlich vor allem der optische Aspekt wenn ihn so ein kleiner Pulpo von der aus Pizza anlacht. Da hilft nur eins – Käse! Durch die Zugabe von reichlich geriebenem Käse wurde fast alles gut versteckt und von der Pizza ist kein Rest geblieben. Verdammt lecker war sie übrigens auch....



Zutaten für 1 große Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

etwas Olivenöl

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

1 TL getrocknetes Basilikum

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

200g geriebener Mozzarella

25 mittelgroße Gambas / Garnelen

6-7 in Öl eingelegte Pulpos

80g Sandklaffmuscheln (aus der Dose) – oder andere Muscheln

Zubereitung:

Für den Teig bleibt alles so wie immer: ich gebe Mehl, Gries, Salz und Zucker in eine ausreichend große Schüssel, die Hefe wird in warmem Wasser gelöst und das Wasser mit dem Rest zu einem Teig verknetet. Lange und intensiv kneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Diese Zeit nutze ich um die Sauce vorzubereiten. Dafür kommen Pizzatomaten, getrocknetes Basilikum, Pfeffer, Salz und die gepresste Knoblauchzehe in ein kleines Schüsselchen. Gut verrühren und ziehen lassen.

Es gibt noch einiges vorzubereiten. 25 Gambas wollen auch irgendwie geschält werden. Also werden wie am Fließband Köpfe abgedreht, der Panzer vom Bauch aus aufgebrochen und abgezogen, der Rücken etwas eingeschnitten und der Darm entfernt. Ich habe etwas mehr Gambas als ich brauche, den Rest bereite ich gleich vor und brate sie an – daraus mache ich dann Jambalaya.



Der fertige Teig wird auf einem ordentlich mit Mehl bestäubten Backblech ausgerollt und mit der Tomatensauce bestrichen. Dabei lasse ich einen daumenbreiten Rand frei. Etwas geriebenen Käse auf die Sauce geben und die Pizza mit Gambas, Muscheln und den etwas zerteilten Pulpos belegen.



Den restlichen Käse darüber geben und den Rand mit Olivenöl bestreichen. Die Pizza bei 200°C für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat darf sie wieder raus.



Die kleinen Pulpos sieht man kaum noch...



In schönen Stücken aufschneiden und (falls zur Hand) mit etwas Basilikum anrichten.

Lasst es euch schmecken!

