

PIZZA SALAMI MIT SARDELLEN

PIZZA SALAMI MIT SARDELLEN

Und wieder eine selbst belegte Pizza, diesmal mit Salami und Sardellen. Das ist ja, wie im Pizza Mista Rezept geschrieben, das Schöne am Pizza selbst belegen. Man ist wahnsinnig flexibel. Die Pizza hat endlich mal ein neues Foto bekommen und das Rezept habe ich ein ganz klein bissl überarbeitet - da möchte man doch schon viel lieber rein beißen!



Zutaten für eine große Pizza:

1/2 Pizzateig

Für die Sauce:

400g Pizzatomaten

1 TL getrocknete Kräuter der Provence

1 TL getrocknetes Basilikum

1/2 TL Paprikapulver (scharf)

Pfeffer

Salz

Für den Belag:

200g geriebener Gouda

15 - 20 kleine Scheiben Salami

10-12 grüne und schwarze Oliven

8 - 10 Sardellenfilets (in Öl)

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl oder 1 Ei

Zubereitung:

Zuerst muss natürlich wieder der Pizzateig zubereitet werden. Dafür sollte in etwa eine Stunde Vorlauf eingeplant werden.

Während der Teig ruht bereit ich die Tomatensauce vor. Dazu gebe ich die Pizzatomen in eine kleine Schüssel und rühre die getrockneten Kräuter (Kräuter der Provence und Basilikum) ein. Dann würze ich die Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz. Kurz abschmecken - wenn alles passt ist sie fertig und kann bis zum Einsatz beiseite gestellt werden.

Wenn dann der Pizzateig ausgerollt vor euch liegt kann es losgehen. Das ist noch ein älteres Bild - ich lege das Backblech nicht mehr mit Backpapier aus sondern bestäube es immer mit Mehl. So wird der Pizzaboden einfach besser. Und nochmal ein Update - am aller besten wird er, wenn ihr ihn auf ein Pizzabackblech* zieht!



Ich verteile die Sauce löffelweise auf dem Teig und streiche sie glatt. Ich würde nicht alles auf einmal auf den Teig geben, falls es zu viel ist bekommt man sie sonst so schlecht wieder runter.



Als nächsten Schritt verteile ich die Hälfte vom geriebenen Käse gleichmäßig auf der Sauce. Das mag vielen nicht ganz einleuchtend sein - ich hatte die Diskussion schon öfters, jeder kann natürlich selbst entscheiden ob er das so machen möchte oder nicht, aber es ist geschmacklich wirklich schön und wir haben ja noch die andere Hälfte vom Käse die später zum Überbacken oben drüber gestreuselt wird.

Auf diesem Käsebett verteile ich jetzt mehr oder weniger systematisch meine Zutaten. Dazu lege ich zuerst als Basis die Salamischeiben aus. Sternförmig dazwischen werden die Sardellenfilets

platziert und überall da wo es jetzt noch ein wenig leer aussieht kommt eine Olive hin. Jetzt kreuz und quer noch ein paar ganz dünn geschnittene Zwiebelringe darauf verteilen.



Sobald ich mit dem Gesamtbild zufrieden bin verteile ich den restlichen geriebenen Käse auf der Pizza.



Nicht vergessen den Rand mit Olivenöl oder gequiritem Ei zu bestreichen bevor die Pizza in den Ofen kommt. Nur so wird er knusprig gold-braun. Ansonsten würde er durch das Mehl einfach nur trocken und spröde aussehen.

Jetzt kann die Pizza Salami mit Sardellen für ca. 30-40 Minuten unter gelegentlicher Sichtkontrolle bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Ofen. Die Dauer hängt auch davon ab, wie dick der Teig ausgerollt wurde.



Guten Appetit!



