

SALAMI PIZZA MIT SPINAT UND MAIS

Salami Pizza mit Spinat und Mais

Pizza, Pizza, immer wieder mal Pizza. Ein halber Beutel Baby-Spinat hat im Kühlschrank auf seinen Einsatz gewartet und ich hatte keine Zeit noch etwas anderes einzukaufen. Halb so wild – ein Blick in die Vorratskammer bringt die Lösung. Mais, Pizzatomaten... im Kühlschrank schlummern Salami und Käse. Das passt doch!



Zutaten für 1 große Pizza:

300g Pizzatomaten

1 TL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

4 EL Mais (aus der Dose)

100g Baby-Spinat (oder normaler Blattspinat)

16 Scheiben Salami

150g geriebener Gouda

Für den Teig:

210g Mehl

40g Hartweizengrieß

12g frische Hefe

1 Prise Salz

1 EL Zucker


180g Wasser

Zubereitung:

Nicht großartig anders als sonst. Die Hefe wird im Wasser gelöst und Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischt. Das Wasser nach und nach einrühren und alles gut mit dem Knetaufsatz vom Handrührgerät verkneten. Den Teig 45 Minuten bei Raumtemperatur oder wie bei mir diesmal 8-10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Auf das Pizzablech spannen und die Ränder ordentlich abschneiden.

Den Spinat kurz (nur wenige Sekunden) in Salzwasser blanchieren.

Die Tomaten mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und auf der Pizza verteilen. Ungefähr 1cm Rand frei lassen. Die Salami auslegen, den gut ausgedrückten Spinat dazu geben und den Mais gleichmäßig auf der Pizza verteilen.

 Den Käse darüber geben. Bei mir ist es wieder ein Mix aus Frühstückskäseresten und geriebenem Käse.



Für 25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob noch alles ok ist. Wenn die Pizza fertig ist darf sie aus dem Ofen kommen.



Fußball im Fernsehen und Pizza auf der Couch – Juhu!

