

WILDE SALAMI-PIZZA MIT STEINPILZEN

WILDE SALAMI-PIZZA MIT STEINPILZEN

Es geht doch nix über italienische Wildschwein-Salami... zumindest ist die auf der Leckerchen-Liste ganz weit vorne mit dabei. Und wo man den Herbst langsam nicht mehr wirklich ignorieren kann, da kann man auch eine passende Pizza belegen. Mit Wildschwein-Salami und Steinpilzen! Sehr lecker und auf dem neuen [Pizzabackblech](#) (das sich schon beim [Flammkuchen](#) so gut gemacht hat) wunderbar gelungen.



Zutaten für 1 Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

400g Pizzatomaten

2 TL getrockneter Thymian

Pfeffer & Salz

200g geriebener Gouda

1 Hand voll getrocknete Steinpilze

2-3 EL Pinienkerne

50g Wildschweinsalami (sehr dünn geschnitten)

1 milde rote Chili

etwas Steinpilz- oder Olivenöl

Zubereitung:

Ich löse die Hefe in warmem Wasser. Dann kommen Zucker, Salz und Mehl dazu. Diesmal habe ich den Teig das erste mal mit dem Handrührgerät gemacht und ich muss zugeben – er ist dadurch

noch ein bissl besser gelungen als wenn ich ihn von Hand geknetet habe. Den Teig 30-45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Dann rolle ich ihn auf der bemehlten Fläche aus und hebe ihn auf das Pizzablech. Die Ränder schön machen. In einem kleinen Schüsselchen würze ich die Pizzatomen mit Pfeffer, Salz und Thymian. Auf der Pizza verteilen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand lassen. Die Steinpilze für 5 Minuten in heißem Wasser einweichen (vorher kurz im Wasserkocher aufgekocht).



Mit der Hälfte vom geriebenen Käse bestreuen. Die Salami gleichmäßig auslegen. Die Pilze abgießen und dazu geben, dann die Pinienkerne und die in feine Scheiben geschnittene Chili gleichmäßig verteilen.



Den restlichen Käse über die Pizza geben, den Rand mit Steinpilzöl einpinseln und das Ganze für 30 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach 30 Minuten und gelegentlicher Sichtkontrolle hole ich die Pizza wieder raus. Es duftet köstlich...



Die Pizza auf ein großes Brett schieben und in Stücken schneiden.

Heiß servieren - greift zu!

