

ZIEGENKÄSE-SARDELLEN PIZZA

Ziegenkäse-Sardellen Pizza

Vor einiger Zeit hatte Bessere Hälfte in der Pizzeria eine Pizza mit Kapern, Sardellen und Schafskäse. Grundsätzlich eine schöne Kombination - leider nur so salzig, dass sowohl Wasser als auch Wein in kürzester Zeit ausgetrunken waren. Ich hatte probiert und fand es auch extrem salzig. Grundsätzlich aber eine schöne Sache und so habe ich hier auch Sardellen und Kapern, aber anstelle von Schafskäse lieber Ziegenkäse auf die Pizza gegeben. Da kann man auch das Glas Rotwein wirklich genießen.



Zutaten für 1 Pizza (2 Personen):

Für den Teig:

210g Mehl

40g Hartweizengries

21g frische Hefe

1/2 TL Salz

1 TL brauner Zucker

180ml Wasser

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

2-3 Zweige Thymian

1 TL Paprikapulver

2 Schalotten

8 Sardellenfilets

3 TL Kapern

150g Ziegenfrischkäse, hier Selles-sur-cher Käse (Ziegenkäse im Aschemantel)

Zubereitung:

Die Sache mit dem Teig läuft so wie immer, ich gebe Mehl, Gries, Salz und Zucker in eine Schüssel, löse die Hefe im lauwarmen Wasser und rühre das Hefe-Wasser mit dem Handrührgerät langsam unter. So lange weiterkneten bis ein glatter Teigklops entstanden ist der nicht mehr all zu sehr an der Schüssel klebt und das Ganze für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.



Dann wird der Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt und auf ein Pizzablech gezogen. Die Pizzatomaten mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Den Thymian von den Stängeln streifen, etwas klein hacken und ebenfalls dazu geben. Die Sauce gleichmäßig auf der Pizza verteilen.

Mit Sardellen und Kapern belegen. Die Schalotten in sehr feine Ringe schneiden und ebenfalls auf der Pizza platzieren.



Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Ziegenkäse über die Pizza „bröseln“. Da es ein Frischkäse ist lässt es sich glaube ich nicht vermeiden, dass er auch an den Fingern klebt. Ist aber nicht schlimm, der ist nämlich lecker!



Die Pizza für 25-35 Minuten in den Ofen schieben. Ich habe die Pizzafunktion in meinem neuen Herd ausprobiert, da war die Pizza in 25 Minuten fix und fertig – bei Ober- und Unterhitze waren es immer 35 Minuten. Da müsst ihr einfach ab und an per Sichtkontrolle schauen wie es um die Pizza steht.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen...



... und in Stücken schneiden.



Auf einem Teller oder Brettchen servieren. Perfekt – salzig, aber weit entfernt von versalzen. So schmeckt das schon ganz anders.

Greift zu!

