

# Hauspizza



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                    | Menge              |
|--------------------------|--------------------|
| Salami                   | 15 Dekagramm       |
| Eingelegter Spargel      | 1 Tasse(n) / Glas  |
| Gorgonzola               | 10 Dekagramm       |
| Thunfisch                | 1 Dose(n) / Becher |
| Zwiebeln                 | 1 Stk.             |
| Paprikaschoten           | 1 Stk.             |
| Tomaten / Paradeiser     | 3 Stk.             |
| Vollmilch                | 125 ml             |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk.             |
| Olivenöl                 | 2 Esslöffel        |
| Feinkristallzucker       | 1 Prise(n)         |
| Salz                     | 1 Teelöffel        |
| Frischer Germ            | 1 Pkg.             |
| Weizenmehl (glatt)       | 25 Dekagramm       |
| Speckscheiben            | 10 Stk.            |
| Bergkäse                 | 15 Dekagramm       |
| Oregano                  | 2 Esslöffel        |
| Gerebelter Basilikum     | 2 Esslöffel        |
| Tomatenmark              | 6 Esslöffel        |
| Knoblauchzehen           | 3 Stk.             |

## Zubereitung:

Aus den ersten sieben Zutaten (Weizenmehl, Germ, Salz, Feinkristallzucker, Olivenöl, Rohe Hühnereier, Vollmilch) einen weichen Germteig bereiten. Die Zutaten sollten dabei alle Zimmertemperatur haben.

Den Teig an einem warmen Ort für ca. 30 min. gehen lassen, anschließend auswalken und auf ein Backblech geben.

Nun das Tomatenmark mit den gepressten Knoblauchzehen vermengt auf dem Teig verstreichen und etwas Oregano darüber streuen.

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten und Zwiebel darüber geben und auch die restlichen Zutaten auf dem Teig verteilen.

Zum Schluss die Speckstreifen und den geriebenen Käse darüber geben und mit den Kräutern gut würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15 - 20 min. goldgelb backen.

Mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1656-Hauspizza.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)