

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