



PIZZA AMORE DI MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 90 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 12 MINI-QUICHES)

FÜR DEN TEIG //

500 g Mehl Typ 550 + etwas Mehl zum Bestäuben
10 g frische Hefe
10 g Salz
325 ml warmes Wasser

FÜR DEN BELAG //

1 Pck. Montenauer Salami
200 ml passierte oder Eiertomaten, aus der Dose
200 g Mozzarella, grob zerkleinert
30 g Parmesan, frisch gerieben
4 EL Olivenöl
Salz, Zucker und Pfeffer, Oregano

ZUBEREITUNG

Das Mehl zusammen mit dem Salz in einer großen Schüssel vermengen und die Hefe in 325 ml lauwarmen Wasser auflösen. Die aufgelöste Hefe nach und nach unter das Mehl mischen und in der Schüssel zu einem glatten Teig vermengen. Wer darin nicht so geübt ist, vermischt die Zutaten kurz in der Schüssel und knetet den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl zufügen.

Nachdem der Teig glatt ist, den Teig (in der Schüssel) zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und 10 Minuten kneten und danach in 2 Hälften teilen und noch einmal 5 Minuten kneten.

Ein sauberes Küchentuch auf ein Backblech geben und mit etwas Mehl bestäuben. Die Kugeln darauf legen und mit einem feuchten Tuch abdecken und für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach kann der Teig ausgerollt und belegt werden.



PIZZA AMORE DI MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 90 min



Schwierigkeit: leicht

ZUBEREITUNG

Die passierten Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Oregano würzen und gut durchmischen. Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alternativ den Pizzastein (sehr empfohlen) im Backofen auf höchster Stufe für 1 Stunde vorheizen.

Den Pizzateig ausrollen und jede Portion auf einer leicht bemehlten Fläche möglichst dünn zu einem Kreis von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen und dabei aufpassen, dass er nicht reißt. Den Rand ruhig etwas dicker lassen. Eine Herzform mit dem Messer ausschneiden. Etwas von der Tomatensauce auf der Pizza verteilen und mit der Salami belegen. Ein wenig von dem frisch geriebenen Parmesandarüber streuen und den Mozzarella zupfen und auf der Pizza verteilen. In den Ofen schieben.

Auf dem Pizzastein im Backofen sollten sie ca.10-12 Minuten benötigen und auf dem Backblech gebacken, brauchen sie ca.25-30 Minuten.

Nach dem Backen die Pizzen mit Basilikumblättern belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.