

Pizza mit Artischocken und Oliven

Für 4 Portionen

Teig:

500 g Pizzamehl (Type 00) 2 TL Salz 2,5 g frische Hefe
1 EL Olivenöl

Sugo:

500 g passierte Tomaten 2 EL Olivenöl 1 Prise Zucker
1 TL Salz $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer Basilikumblätter

Belag:

250 g Mini-Mozzarella-Kugeln 1 Glas Artischockenherzen grüne Oliven
 $\frac{1}{2}$ Bund Rucola 2 EL Olivenöl

Außerdem:

1 Pizzastein (optional)

Teig vorbereiten:

Für den Teig die Hälfte des Mehls und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe hineinbröseln, 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und das Ganze mit den Quirlen von Handrührgerät oder Küchenmaschine zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Pizzateig zubereiten:

Das restliche Mehl mit dem Knethaken oder den Händen unter den Teig mischen und 3 Minuten kräftig weiterkneten. Den Teig zu einer Kugel oder Rolle formen und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in einer Schüssel mit Frischhaltefolie fest verschlossen an einem gleichmäßig warmen Ort weitere 2 Stunden gehen lassen.

Sugo herstellen:

Für den Sugo die passierten Tomaten in einer Schüssel mit dem Olivenöl verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter waschen, gründlich trocknen, in kleine Stücke zupfen und unter den Sugo heben. Den Backofen samt Backblech auf 220 °C Umluft vorheizen. Bei Verwendung eines Pizzasteins den Stein nach Gebrauchsanleitung vorheizen.

Pizzen belegen:

Die Teigstücke auf der bemehlten Arbeitsfläche zu millimeterdünnen Fladen ausrollen, dabei immer wieder wenden. Den Teig auf Backpapier legen, mit Tomatensugo bestreichen, mit Mozzarella-Kugeln, Artischockenherzen und Oliven belegen. Die Pizza mit dem Backpapier auf den heißen Pizzastein oder das heiße Blech legen und im Ofen 12-15 Minuten knusprig backen. Je nach Backofengröße die Pizzen gleichzeitig oder nacheinander backen.

Rucola hinzugeben:

In dieser Zeit den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und grob schneiden oder zupfen. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Rucola bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tipp:

Der Teig wird mit speziell italienischem Mehl zubereitet. Alternativ gelingt er aber auch mit Weizenmehl Type 405. Sie können den Teig auch schon am Vortag vorbereiten und die zweite Gehzeit entsprechend verlängern. In diesem Fall den portionierten Teig im Kühlschrank aufbewahren.

Frank Rosin am 24. März 2020