

Pizza mit mächtiger Sauce

4 Portionen (ein Backblech)

Zutaten

Für den Teig: 20g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 100 ml Milch, 250g Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 5 Esslöffel Olivenöl

Für die rote Sauce: 3 Esslöffel Olivenöl, 2 Zwiebeln, 400g-Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, 3 gehäufte Teelöffel Oregano, 1 Knoblauchzehe, 100ml Rotwein, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 2 Teelöffel Salz

Für den Belag: 80 g Oliven, 5 große Scheiben Salami, 100 g Champignons, 3 Tomaten, 250g Mozzarella, 2 Zwiebeln, 4 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und zusammen mit dem Zucker in der Milch auflösen
2. Salz unter das Mehl mischen
3. das Ei aufschlagen und in die Milch-Hefe-Mischung rühren.
4. in das Mehl die Milch-Ei-Hefe-Mischung einrühren, Olivenöl löffelweise zugeben und mit den Knethaken einen glatten Teig kneten
5. den Teig für eine Stunde warm stellen
6. währenddessen die Zwiebeln und den Knoblauch für die Sauce klein schneiden und in Öl anbraten
7. das Tomatenmark kurz mit anbraten, dann mit Tomaten aus der Dose auffüllen und die Sauce mit Cayennepfeffer, Oregano, Salz und Rotwein abschmecken und reduzieren lassen
8. den Backofen auf maximale Temperatur (300°C) Ober- und Unterhitze vorheizen
9. Zwiebeln und Champignons in dünne Scheiben schneiden und einölen
10. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
11. den Teig kurz durchkneten, ausrollen und auf das Backblech legen
12. den Teig auf dem Backblech nochmals 10 Minuten ruhen lassen.
13. jetzt den Teig mit der Sauce übergießen und mit Mozzarella belegen.
14. darauf kommen nun die restlichen Zutaten, die Tomaten obenauf.
15. bei 300°C 10-15 Minuten bei Ober-und Unterhitze backen

Zeitbedarf

1,5 Stunden Vorbereitung, 13 Minuten bei 300°C backen

dazu paßt

grüner Salat

