

Pizzateig

Zutaten

Teig:

400 g	glattes Mehl
250 g	Wasser
20 g	Hefe
2 EL	Olivenöl
10 g	Zucker

Weiteres:

Muskatnuss
Salz

Belag:

250 g	Tomatenragout
250 g	Mozzarella
70 g	geriebener Parmesan
8 Blatt	Schinken
12	Oliven
4	Artischocken
8	Kirschtomaten

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Oregano



Arbeitsbeschreibung

Teig:

1. Alle Zutaten in einen Schneekessel geben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Kessel zusammenputzen, kurz aufgehen lassen, Teig vierteln und mit beiden Händen zu Kugeln schleifen. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Ausfertigen:

1. Den Teig mit einem Nudelholz etwas ausrollen, anschließend mit der Hand auf ca. 22 cm ausziehen wodurch dabei am Rand ein kleiner Wulst entsteht.
2. Auf mit Olivenöl geöltes Blech geben, mit Tomatenragout bestreichen, Mozzarella und Parmesan darauf geben, mit den restlichen Zutaten belegen, mit Pfeffer, Oregano und Salz würzen, mit Olivenöl beträufeln und den Rand damit einstreichen.
3. Im vorgeheizten Backrohr 250°C Ober- und Unterhitze das Blech ganz unten einschieben und backen.