

PIZZETTE MIT ITALIENISCHER SALAMI UND MOZZARELLA



Pizzette mit italienischer Salami und Mozzarella

2 Portionen - Zubereitungszeit 15 Minuten + 1 Stunde Gehzeit

Zutaten

- * 300 g Mehl Type 405 oder italienisches Pizzamehl Type 0
- * 2 TL Trockenhefe
- * 1/2 TL Zucker
- * 1 gestr. TL Salz
- * 1 EL Olivenöl
- * 180 ml lauwarmes Wasser
- * 200 g passierte Tomaten
- * 1 Prise Zucker
- * getr. Oregano
- * 1 Knoblauchzehe
- * 60 g italienische Salami in dünnen Scheiben (z.B. Salami Nocetta, Art.-Nr. 130)
- * 125 g Mini-Mozzarella
- * 10 Kirschtomaten
- * frisches Basilikum
- * Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- * Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen. In einer Schüssel die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano würzen und die Knoblauchzehe dazu pressen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Mozzarellakugeln ebenfalls halbieren. Den Teig in zwei Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu ovalen Fladen ausrollen. Die Fladen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 220° C, Umluft: 200°C). Die Soße gleichmäßig auf beiden Fladen verstreichen und Tomaten und Mozzarella darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzette auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Die gebackene Pizzette mit Salami Nocetta und frischen Basilikumblättern belegen.

