



SALAMIPIZZA MIT CHILISCHOTEN

45 min Leicht

Garzeit ca. 20 min, Ruhen ca. 1 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für den Hefeteig:

1/2 Würfel Hefe, 21 g

1 Prise Zucker

450 g Mehl

4 EL Olivenöl

1 TL Salz Mehl, zum Arbeiten

Olivenöl, für die Pizzableche

Für den Belag:

2 rote Chilischoten

1–2 rote Zwiebeln

1 MinusL Mozzarella

200 g stückige Tomaten, Dose

1 TL Pizzagewürz

Salz Pfeffer

150 g MinusL Emmentaler, gerieben

250 g Salami, in Scheiben

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit dem Zucker und 200 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. Das Mehl, das Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig vier Kugeln formen, auf wenig Mehl zu runden Fladen von ca. 22 cm Durchmesser ausrollen, den Rand etwas dicker lassen und auf vier geölte Backbleche legen. Den Backofen auf 220°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Chili waschen, trocken tupfen und quer in schräge Ringe schneiden, dabei nach Belieben die Kerne entfernen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Die Salamischeiben darauf verteilen und mit beiden Käsesorten bestreuen. Mit den Zwiebeln und Chili belegen. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.