

Tici Kaspar

PAULIS LIEBLINGSPIZZA

Zutaten für 1 Backblech/2 Personen:

Teig

- 150 g glattes Mehl
- 100 g Hartweizengrieß oder griffiges Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frischer Germ oder ½ Pkg. Trockengerm
- 2 EL Olivenöl
- ca. 150 ml lauwarmes Wasser

Belag

- 1/8 l Tomatensauce
- 100 g Salami
- 1 Kugel Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz und Germ in einer Rührschüssel vermengen.
- Wasser und Olivenöl zügig in die Mehlmischung einlaufen lassen und mit einem Knethaken für einige Minuten kneten, sodass ein glatter Teig entsteht.
- Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort rasten lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Backrohr mit Backblech oder Pizzastein auf 250 C° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig auf die Größe des Backblechs dünn ausrollen und auf ein Backpapier legen.
- Mit Tomatensauce bestreichen, mit Salami belegen und mit Mozzarella und Parmesan bestreuen.
- Im Backrohr auf der untersten Schiene für 10 – 12 Minuten bei 200 C° Ober-/Unterhitze goldbraun backen.
- Mit Olivenöl beträufeln und auf einem Holzbrett servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 1 Stunde Rastzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht