



Halloween-Pizza



Arbeitszeit: ca. 45 Min. +
Ruhezeit



Koch- & Backzeit: ca. 10 Min.



3 - 4



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Pizzateig

- 500 g Pizzamehl La Farina 14
- 1 - 2 g Trockenhefe
- 325 ml kaltes Wasser
- 10 g Speisesalz
- 10 ml Olivenöl

Tomatensauce

- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 TL Oregano getrocknet

Belag

- 100 g Pizzakäse geraspelt
- 100 g Salami in dünnen Scheiben
- 200 g schnittfester Mozzarella
- 100 g schwarze Oliven entsteint

Zubereitung

Pizzateig:

Für den Teig das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel vermengen und 1 Minute rühren. Das kalte Wasser nach und nach dazugeben und für 10 Minuten kräftig mit den Händen oder einer Küchenmaschine kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.

Das Salz über den Teig geben und 2 Minuten weiter kneten. Das Olivenöl hinzufügen und 2 -3 Minuten unterkneten.

Den Pizzateig in ein Plastikgefäß mit Deckel geben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Teig nun 20 -30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann mindestens über Nacht (maximal bis zu 3 Tage) im Kühlschrank bei ca. 4 °C ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und zwei Stunden an einem warmen Ort die Raumtemperatur annehmen lassen.

Tomatensauce:

Die Dose passierte Tomaten in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen, pressen und zusammen mit allen anderen Zutaten zu den Tomaten geben. Nach eigenem Geschmack würzen.

Belag:

Für den Belag den Mozzarella in Gespensterformen schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und halbieren. Dabei einige der Olivenhälften in dünne Spalten und kleine Würfel schneiden. Aus den Salamischeiben Fledermäuse ausstechen oder mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen oder den Pizzastein in den Backofen geben.

3 - 4 Kugeln aus dem Teig formen. Sobald die Kugeln ihr Volumen verdoppelt haben, den Teig flach in etwas Finezza ausrollen. Anschließend mit der





Halloween-Pizza



Arbeitszeit: ca. 45 Min. +
Ruhezeit



Koch- & Backzeit: ca. 10 Min.



3 - 4



Schwierigkeit: Einfach

Tomatensauce bestreichen und Pizzakäse darauf streuen. Jetzt die Mozzarella-Gespenter und Salami-Fledermäuse verteilen. Die Oliven werden zu Spinnen gelegt (Die Olivenhälfte dient als Spinnenkörper und die dünnen Olivenspalten als Spinnenbeine).

Die Pizzen im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech oder Pizzastein bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Pizzen aus dem Ofen holen. Die Olivenspalten und -würfel auf dem Mozzarella zu einem Gespenstergesicht legen und sofort servieren.

