

Artischockenherzen-Salami Pizza

Zutaten:

Für den Pizza-Teig:

180 ml lauwarmes Wasser, 1/2 Würfel Hefe, 300 g 550 Mehl, 8 g Salz, 1 Prise Zucker.

Für die Soße:

1 Dose Pizzatomaten, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, getrockneter Oregano, etwas Thymian, Paprikapulver nach Gusto.

Belag: 1 kleine Dose Artischockenherzen (abgetropft), Salamischeiben, geriebener Käse nach Wahl, 4-5 halbierte Partytomaten, 1 Chilischote.

Zubereitung:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und etwas Zucker hinzugeben. 300 g Mehl und das Salz mit der Masse vermischen. Mindestens 5 Minuten kneten und den Teig gehen lassen (mindestens 1 Stunde, je länger desto besser).

Für die Soße die Dosentomaten abtropfen lassen. Im Anschluss die abgetropften Tomaten mit den Zutaten für die Soße mit dem Mixstab pürieren.

Den fertig gegangenen Teig in Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Soße bestreichen und die Pizza mit den restlichen Zutaten belegen.

Das ganze bei 220° Umluft ca. 20-25 min fertig backen. Zum Servieren mit frischen Kräutern oder frischer Kresse bestreuen.

Guten Appetit!