



Pizza mit Ziegenkäse

Pizza auf französische Art

- Vorbereitungszeit ca. 2 x 10 Minuten
- Wartezeit 2 x 20 Minuten
- Backzeit ca. 20 Minuten bei 220°C



Werkzeug

- Messer und Brett
- Pfanne
- Messbecher
- Schüssel, Mixer mit Knethaken
- Backblech

Zutaten

- 375g Mehl
- ca. 190ml Wasser
- ein paar EK Olivenöl
- eine Prise Zucker
- 1 Stück Hefe
- 3 große Gemüsezwiebeln
- 500g gehackte Tomaten 2 Dosen Tomatenstücke)
- 2 Rollen Ziegenkäse
- 1 Glas Kapern
- 60g kernlose Oliven
- 1 Glas milde Peperoni
- Pfeffer, Salz, Oregano

Zubereitung

Backofen auf niedrigste Temperatur anschalten.

Mehl abmessen und in die Schüssel geben. Salz dazu geben. ca. 190ml warmes Wasser mit einer Prise Zucker und der Hefe vermischen und auf das Mehl in der Schüssel gießen.

Backofen ausschalten. Schüssel für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Es bildet sich langsam ein grauer Schaum auf dem Mehl. Das ist das sichere Zeichen, dass die Hefe lebt und der Teig nachher auch locker wird.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. In der Pfanne an schmoren bis sie leicht braun sind und auf die Seite stellen.

Schüssel aus dem Ofen nehmen. Ofen wieder auf niedrigste Temperatur anschalten. Etwas Olivenöl und Salz zum Mehl geben und mit dem Mixer kräftig kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Ggf. noch etwas mehr Olivenöl zugeben.

Das Backblech mit ein wenig Olivenöl einpinseln. Diese Ölschicht dient als Trennmittel, damit die Pizza nicht am Blech festklebt. Teig noch ein paarmal mit den Händen durchkneten und dann aufs Blech legen. Andrücken und dabei leicht auseinanderziehen bis der Teig das ganze Blech bedeckt und überall annähernd gleich dick ist.

Gehackte Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Pfeffer und Oregano bestreuen. Dann die angeschmorten Zwiebeln darüber geben. Peperoni, Kapern und Oliven auf dem Blech verteilen. Den Ziegenkäse in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf die Pizza legen.

Backofen ausschalten. Blech für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Der Teig wird dabei dicker, also nachher auch locker.

Dann den Ofen auf 220°C Umluft hochschalten und die Pizza auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten kontrollieren. Wenn die Oberseite anbräunt, ist die Pizza fertig.

Guten Appetit!