

Cheesy Crust Pizza

16 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
200 ml Wasser, warm

Belag:

150 g Champignons
100 g Salami in Scheiben
100 g gekochter Schinken in Scheiben
125 g Mozzarella
100 g Gouda
400 g Pizzasauce
Salz
Pfeffer
Oregano
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Belag:

Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Salami und Schinken evtl. vierteln. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Gouda in etwa 1/2 cm breite Stangen schneiden.

- 3 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und etwas grösser als Backblechgrösse ausrollen. Teigstück mit Hilfe des Teigrollers auf das Backblech legen, so dass der Teig am Rand etwas überlappt. Goudastangen am Rand entlang auf den Teig legen, diesen überklappen (Abb. 1) und etwas fest drücken.



- 4 Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und mit Champignons, Salami, Schinken und Mozzarella belegen. Den restlichen Käse darauf verteilen und backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Pizza in Stücke schneiden und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizza kann natürlich mit Lieblingszutaten oder nur mit Käse gebacken werden. Dann die Pizza nach dem Backen mit Cherrytomaten, frischem Rucola und Basilikum oder rohem Schinken belegen.