

Detroit Pizza

2 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 25 Min.



Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Trockenhefe
1 EL Salz
2 ½ dl Wasser, lauwarm (250 ml)
6 EL Olivenöl
Mehl zum Bestäuben
Olivenöl zum Einfetten

Topping:

100 g Tomatensauce
150 g Mozzarella gerieben
200 g Salami

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Für den Teig Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel vermengen. Anschliessend Wasser und Olivenöl zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort über Zimmertemperatur, zum Beispiel im Backofen auf niedrigster Stufe, gehen lassen.

- 3 Pizzateig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 40 cm x 28 cm rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit hohem Rand legen. Anschliessend mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt erneut 1 Stunde gehen lassen. Kurz bevor die Aufgehzeit vorbei ist den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 175 °C

4 Topping:

Nach dem Ruhen Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit Käse bestreuen und mit Salami belegt auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten im Ofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein knusprigeren Boden kann das Backpapier noch mit Olivenöl eingestrichen werden.