

# Pizzateig mit Semola

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

5 g Frische Hefe oder 1 Msp. Dr. Oetker Trockenhefe  
3 dl Wasser, lauwarm (300 ml)  
420 g Mehl  
80 g Semola  
1 EL Salz  
2 EL Olivenöl  
Semola

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Für den Teig Hefe in einer Schüssel zerbröseln und mit dem lauwarmen Wasser mit einer Gabel verrühren. Mehl, Semola und Salz in einer weiteren Schüssel miteinander vermengen.

Hefe-Wasser-Gemisch und Olivenöl zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 15 Minuten kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

Anschliessend Teig in 4 gleich große Kugeln à ca. 200 g aufteilen und mit mindestens 5 cm Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Auflaufform geben, damit sie nicht zusammenkleben. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden oder am besten über Nacht gehen lassen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 260 °C**  
**Heißluft 235 °C**

Für einen krossen Boden Pizzateig Semola auf die Arbeitsfläche geben und den Teig mit den Händen oder mit einem Nudelholz ca. Ø 26 cm gross darauf ausrollen. Anschliessend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nach Belieben belegen. Auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 12 - 15 Minuten**

### ③ Spanien: Hot Chorizo Pizza:

Pizza mit einer würzigen Tomatensauce bestreichen und mit geriebenem Manchego bestreuen. Anschliessend mit dünn geschnittenen Scheiben scharfer Chorizo, Pimientos de Padrón, Aragon-Oliven und Champignons belegen.

### ④ Indien: Indian Dal Pizza:

Pizza mit einer aromatischen Sauce aus Linsendal (dickflüssige indische Suppe aus roten Linsen mit passierten Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Gemüsebrühe und Gewürzen wie Kreuzkümmel und Curry) bestreichen. Anschliessend mit dünnen Scheiben rohem Blumenkohl, TK-Erbisen und roten Zwiebelscheiben belegen. Zum Schluss mit Mozzarella bestreuen. Nach dem Backen frischen Koriander darüber geben. Übrigens, wenn der Käse weggelassen wird, ist die Pizza vollständig vegan.

### ⑤ Thailand: Pizza Pad Kra Pao:

Pizza mit einer leicht scharfen Tomatensauce bestreichen. Anschliessend mit gebratenem Hackfleisch, das mit Fisch- und Sojasauce verfeinert wurde, belegen. Im Hackfleisch eine kleine Mulde bilden und ein frisches Ei hineingeben. Zum Schluss mit Mozzarellakäse bestreuen und backen.

### ⑥ USA: Buffalo Chicken Pizza:

Pizza dünn mit einer Buffalosauce (Chili-Sauce mit flüssiger Butter und hellem Weissweinessig) bestreichen und mit Mozzarella bestreuen. Gegrillte Hähnchenbrustwürfel und Gorgonzola darüber verteilen. Zum Schluss nach dem Backen nochmals Buffalo Sauce über die Pizza geben und servieren.

### ⑦ Brasil: Pizza Moqueca:

Pizza mit einer Tomaten-Kokosnuss-Sauce bestreichen und mit Mozzarella bestreuen. Marinierte Garnelen und fein geschnittene Paprikaringe darauf legen und backen. Zum Schluss Pizza mit selbst gemachtem Korianderpesto (frischer Koriander, Casehkerne, Knoblauch und neutrales Pflanzenöl) verfeinern.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teiglinge können auch eingefroren werden, wenn man nicht alle auf einmal essen möchte. Luftdicht verpackt sind sie ca. 4 Wochen im Gefrierfach haltbar.