

Weihnachtspizza Rezept

Für ca. 4 Personen braucht ihr:

Für den Belag:

- 400 g gehackte Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Zehe Knoblauch
- 2 Tomaten ganz
- 70 g Salami
- 10 Oliven, schwarz
- 200 g Emmentaler, gerieben
- einige Blätter Basilikum
- 2 EL Oregano
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Für den Pizzateig:

- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 6 g Hefe, frisch
- 1 TL Zucker
- 150 ml Milch
- 6 EL Olivenöl, nativ
- 2 TL Salz

Zubereitung des Pizzateiges

1

Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in 180 ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine tiefe Mulde hineindrücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und nach und nach etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

2

100 ml Wasser mit dem Salz verrühren und nach und nach in den Teig einkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3

Den Ofen vorheizen. Teig nochmals verkneten und 0,5 cm dick auf einem Backblech ohne Rand ausrollen. Mehrmals mit der Gabel einstechen und auf der mittleren Schiene 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Tannenform schneiden.

Zubereitung für den Belag

4

Inzwischen die Pizzasauce vorbereiten. Gehackte Tomaten und Tomatenmark miteinander verrühren und mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch fein hacken und in die Sauce einrühren.

5

Die Ganzen Tomaten waschen und von Strunk befreien. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Ringsalami ggf. von Pelle befreien und in Scheiben schneiden. Tomaten- und Salamischeiben auf der Pizza verteilen.

6

Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Oliven in Ringe schneiden und wie eine Lichterkette in quer liegenden Strängen auf den Teig auflegen. Emmentaler auf der Sauce verteilen.

7

Die Pizza für 20-25 Minuten bei 200 Grad backen. Basilikum zupfen und einige Blätter auf der Pizza verteilen.



So sieht die Weihnachtspizza am Ende aus!

Viel Erfolg beim nachbacken!