

Pizza Rodolfo

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g frische Hefe
- 3dl lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 300...400g Mozzarella
- 200g gekochter Schinken (Scheiben)
- 50g Salamischeiben
- 1 Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 grosse handvoll entsteinte Oliven
- 200g frische Champignons
- 1 Büchse Pizzasauce (400g)
- reichlich frische Gewürze (Salbei, Basilikum, Oregano etc), im Winter ggf. getrocknete Gewürzmischung
- geriebener Parmesankäse

Vorbereitung:

- Pizzateig herstellen:
 - Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz und Zucker unterrühren
 - In der Mitte eine Mulde ausbilden und die Hefe hineinbröckeln und mit etwas vom Wasser mit einem Löffel verrühren; mit Mehl wieder zudecken; die Schüssel mit einem Tuch bedecken und die Hefe an warmem Ort 15-20 Minuten gehen lassen (die Hefe kommt dann wieder an die Oberfläche hoch).
 - Das restliche Wasser und das Olivenöl begeben und mit einer Kelle gut verrühren bis alles Mehl aufgesogen wurde. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen und auf dem Tisch von Hand 5...10 Minuten kneten bis er elastisch ist und nicht mehr klebt. Im Notfall etwas Mehl oder Wasser begeben, falls die Konsistenz nicht ganz stimmt.
 - Den Teigklumpen wieder in die Schüssel geben, mit einem Tuch bedecken und ca. 45 Minuten wieder an warmem Ort aufgehen lassen. Der Teig verdoppelt dabei sein Volumen circa.
 - Den Teig in Portionen teilen und mit dem Wallholz auf einer bemehlten (!) Arbeitsfläche dünn in die gewünschte Form auswallen. Für 4 Personen im Backofen am besten 2 Backbleche mit je 1 eckigen Pizza machen.
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
- Peperoni in Streifen schneiden.
- Den Schinken in Streifen schneiden.
- Die Champignons waschen, Stielansatz wegschneiden und längs dreiteilen.
- Die frischen Gewürze klein hacken.

- Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Zubereitung:

- Den Pizzateig auf 2 mit Backfolie ausgelegte Backbleche legen. Aufpassen, dass er nicht reisst. Ggf. von Hand an die Ränder ziehen.
- Mit einer Gabel viele Löcher in den Teig stechen.
- Die Pizzasauce mit einem Löffel dünn auf dem Teig verteilen.
- Die Gewürze verteilen.
- Danach alle Beilagen auf der Pizza verteilen: Tomaten, Peperoni, Zwiebelringe, Oliven, Schinken, Champignons, Salami. Zuoberst die Mozzarella-Scheiben.
- Etwas geriebenen Parmesankäse über die Pizza streuen.
- Den Ofen auf 230°C vorheizen und die Pizzebleche einlegen. Im Umluftbetrieb backen, bis die Ränder etwas braun sind. Je nach Grösse dauert das zwischen 12 (runde Pizza) und knapp 20 (grosse eckige Pizza) Minuten. Bei unterschiedlich grossen Pizzen sollte man zuerst die grosse Pizza in den Ofen geben und nach ca. 8 Minuten die zweite.

Tipp:

- Der Perfektionist dreht und wechselt (oben/unten) die Backbleche in der Halbzeit, weil die Temperaturen im Backofen üblicherweise recht inhomogen sind.
- Die Beilagen kann man natürlich beliebig variieren.
- Falls man den Teig bis zu 1 Tag im voraus herstellen will, kann man ihn im Kühlschrank lagern, nachdem er aufgegangen ist.

