



pampered | chef

Pizza Salami

Zutaten:

*Teig:*

120 ml Wasser

1 Pr. Zucker

1/4 Würfel Hefe

240 g Mehl

30 ml Öl

1 TL Salz

*Für den Belag:*

3 EL Pizzasauce

Salami nach Geschmack

1 Kugel Mozzarella

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Min/Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. ½ Stunde).

Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze

Teig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Zauberstein ausrollen.

Die Tomatensauce mit dem „Alles auf einen Streich“ verstreichen.

Die Salamischeiben auf der Sauce verteilen.

Mit der Microplane groben Reibe den Mozzarella über die Sauce reiben.

Die Pizza nun auf den Gitterrost in der untersten Schiene stellen und ca. 20 Minuten backen.