

Pizza Salami mit Gemüse

Zutaten:

| | |
|----------|---|
| ca. 1kg | fertigen Teig (s. Hefeteig Grundrezept) |
| ca. 300g | geraspelten Käse (Gouda, Parmesan, Mozzarella...) |
| 1 Dose | gewürfelte Tomaten |
| 400g | gemischtes Gemüse - je nach Geschmack (z.B. dünn geschnittene Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Mais, Oliven, Pepperoni...) |
| 200g | Salami in Streifen geschnitten Oregano oder „Pizzakräuter“ |

Zubereitung

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig unter regelmäßigem Wenden auf Größe eines Backblechs ausrollen. Den Teigfladen auf das Blech legen. Die Pizzatomaten dünn darauf verteilen und eine dünne Lage geraspelten Käse darüberstreuen. Dann den übrigen Belag mit Kräutern vermischen und gleichmäßig verteilen. Zum Schluss noch eine Schicht geraspelten Käse darüber - ab in den Ofen bei 230°C ca. 12 - 15 Minuten.

Tip:

Den Teig beim ausrollen immer wieder wieder bemehlen - dann zieht er sich nicht mehr zusammen.