

Bio Pizza Americano

Für eine Pizza in der Backpfanne



Knetzeit: 3 Minuten langsam und 12 Minuten intensiver

Gehzeit vor dem Backen: ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 220°C Heißluft



ZUTATEN

Teig:

- ☐ 500g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 50g Polenta (Maisgrieß)
- ☐ 12g Quellsalz
- ☐ 25g Feinkristallzucker
- ☐ 90g Butter handwarm
- ☐ 12g frische Hefe
- ☐ 250g Wasser (22°C)

Soße:

- ☐ 3 Zwiebeln
- ☐ 3 Knoblauchzehen
- ☐ 1 Dose Tomaten in Stücken (240g)
- ☐ 100g Rotwein
- ☐ 60g Feinkristallzucker
- ☐ Etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer

Belag:

- ☐ 260g Speckstreifen
- ☐ 150g Mozzarella gerieben
- ☐ 150g Pizzakäse gerieben
- ☐ 50g Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig aus der Küchenmaschine auf die Arbeitsfläche geben, leicht rund formen und in die mit Olivenöl ausgeschmierte Backpfanne legen.
3. Mit den Fingern auseinanderdrücken, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 90 min bei Raumtemperatur zugedeckt rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. Dazu Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und in einem Kochtopf mit etwas Olivenöl ca. 6 min glasig anschwitzen.
5. Den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit halb geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten einkochen.
6. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220°C Heißluft vorheizen.
7. Den Speck kurz im Topf anbraten.
8. Nach der Teigruhe mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, Speck auf dem Teig verteilen, Soße darüber gießen und ebenfalls verteilen.
9. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen, in den Backofen schieben und ohne Dampf ca. 30 Minuten backen.

Zum online
Rezept:

