Pizza Hawaii

20 Min		95 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 runde Pizzen

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Als Belag

- passierte Tomaten
- Pizzakräuter (alternativ Oregano oder Thymian)
- 150 g Kochschinken
- 160 g geriebener Käse (wir empfehlen Gouda)
- Ananas (in Stücken)
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig (Thermomix: 3 Min. / Knetstufe). Gib den Pizzateig abgedeckt in eine Schüssel und lasse ihn für mindestens 30 Minuten ruhen.
2. Rolle den Teig auf Backpapier aus oder ziehe ihn wie die Italiener einfach mit den Händen in Form. Für eine Pizza wie vom Steinofen verwende ich gern meinen Pizzastein von Pampered Chef.
3. Schneide den Kochschinken in Würfel und lasse die Ananasstücke gut abtropfen.
4. Bestreiche den Pizzateig mit den passierten Tomaten. Streue die Pizzakräuter und anschließend den geriebenen Gouda darüber. Belege die Pizza mit Kochschinken und Ananas.
5. Schieb die Pizza dann in den Ofen und backe sie bei 240°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten. Serviere die ofenfrische Pizza Hawaii mit Basilikum und mahle frischen Pfeffer darüber.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!