

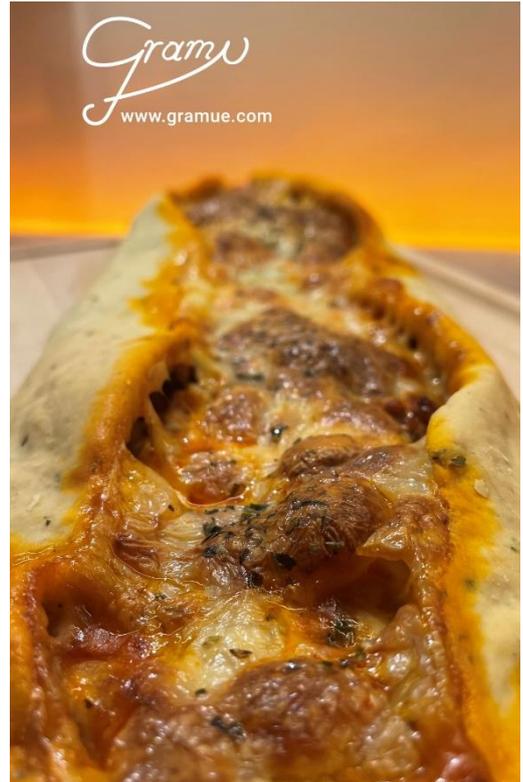
Pizzaschiffchen

- Thema:** aus der mediterranen Küche
Saison: Pizza hat immer Saison
Besonderheit: Pizzateig alla Gramue
Zu Beachten: mit Rinderragout und Leicht-Mozzarella auch eine „light“ Variante

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen / 2 Schiffchen)

- 250 g Mehl
- ca.160 ml Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Oregano
- 1 KL Honig
- n.B. Salz

- 1 Zucchini (klein)
- 1 chinesischer Knoblauch
- 1 Zwiebel groß
- 500 g Rinderfaschiertes
- 1 Fleischtomate (sehr groß)
- 2 Kugeln Mozzarella (light)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Oregano
- n.B. etwas Gemüsebrühe (ca. 100ml)
- n.B. Olivenöl



Zubereitung

Für die Pizzafülle die Zwiebel und den Zucchini würfelig schneiden und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Den Knoblauch und den Zucchini dazugeben und kurz mitbraten. Das Faschierte dazugeben, krümelig braten und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzig abschmecken. Die in grobe Würfel zerteilte Tomate, sowie das Tomatenmark dazugeben und untermischen. Mit etwas Gemüsebrühe angießen (muss aber dick bleiben) und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach auskühlen lassen.

Für den Pizzateig Mehl, Wasser, zerbröselte Hefe, Honig, Oregano und Salz (fein) auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig in eine Schüssel geben, kreuzweise einritzen und zugedeckt (Geschirrtuch) ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen (an einem warmen Ort). Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals auf einer gut gestaubten Fläche durchkneten und danach zu ellipsenförmigen dünnen Fladen (Pizza) ausrollen.

In die Mitte (länglich) die Fülle auftragen, mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen, mit etwas Oregano würzen und danach beide Seiten einschlagen. An den Enden, sowie ein Stück in der Mitte zusammendrücken. Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 20 Minuten backen, bis der Teig eine schöne Farbe angenommen hat und der Mozzarella leicht cross geworden ist.



Gutes Gelingen und Guten Appetit