Pavilions Pizza „Diavolo“

(Mein Koch-Kumpel Francesco aus Italien nennt sie auch „Pizza Don Paolo“ weil ich sie in seiner Küche kreiert habe!)

Zutaten für den Teig:



300 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Zucker
150 ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Olivenöl

Zutaten für die Sauce:

2-3 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Olivenöl
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Dose Tomatenstücke
Salz, Pfeffer, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Chiliflocken

Zutaten für den Belag:

100 g Italienische Pizza Salami
250 g frischen Gorgonzola
3 Paprikaschoten (rot, gelb u. grün)
6 eingelegte Peperoni (mittel bis scharf)
2 Zwiebeln (Charlotten)
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer & etwas Cayennepfeffer
100 g Pizzakäse geraspelt

Zubereitung des Teigs:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe und Zucker mischen. Wasser, Salz und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann einem warmen Ort oder im warmen Wasserbad abgedeckt ca. 45 min gehen lassen. Anschließend auf einer glatten bemehlten Fläche ausrollen und auf ein leicht gefettetem Blech (am besten mit Olivenöl ausstreichen) ausbreiten. Danach nochmals abgedeckt für 10-15 Minuten gehen lassen.

Zubereitung der Sauce:

Für die Sauce die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Im heißen Öl kurz andünsten, das Tomatenmark kurz darin anschwitzen und mit den Tomaten ablöschen. Die Sauce bei geringer Hitze etwa 8 - 10 min einköcheln lassen, dann mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung des Belages:

Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Öl erhitzen und die Paprikastreifen darin ca. 5 min andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer sowie den Chiliflocken abschmecken.

Inzwischen den Ofen auf 250 °C Umluft vorheizen.

Die Sauce nochmals abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Kräutern nachwürzen und mit den angedünsteten Paprikastreifen auf dem Pizzateig verteilen. Darüber dann den Pizzakäse gleichmäßig verteilen.
Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden, dann den Peperoni in 1–2 cm große Stücke schneiden und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Die fein geschnittene Salami gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
Den Gorgonzola zum Schluss in Scheiben schneiden und auf den freien Flächen der Pizza verteilen.

Pizza backen:

Die fertig belegte Pizza in den vorgeheizten Ofen im unteren Drittel des Ofens für etwa 15-20 min backen, je nach deinen Wünschen wie knusprig sie sein soll!

