

Wildpizza

ZUTATEN FÜR 2 PIZZEN

Für den Teig:

- » 350 g Mehl
- » 210 g Wasser
- » 0,6 g Trockenhefe
- » 11 g Salz

Für den Belag:

- » 300 g Tomaten aus der Dose
- » Salz und Pfeffer
- » 180 g Mozzarella
- » 250 g Champignons
- » 1 Zwiebel

Als Topping:

- » Wildschinken
- » Haselnusskerne (grob gehackt)
- » Olivenöl
- » Wildkräuter



Hintergrund: © Georgiana Romanovna – pixabay.com; Grafik Zutaten: © freepik – freepik.com

Text und Bild © Annchristin Seitz

1 Alle Zutaten für den Teig zehn Minuten miteinander verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens zwölf Stunden ruhen lassen.

2 Nach der Gehzeit die Teigmenge halbieren, die Portionen erneut zu Kugeln formen und abgedeckt weitere vier Stunden gehen lassen.

3 Backofen auf 300 Grad vorheizen. Tomaten mithilfe eines Pürierstabs zu einer Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Zwiebel und Champignons in Scheiben schneiden.

5 Einen Teigballen mit den Händen zu einem flachen Pizzafladen ausarbeiten. Mit Sauce bestreichen, mit Mozzarella, Champignons und Zwiebeln belegen. Die Pizza kross backen (je nach Ofen drei bis sechs Minuten). Nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln, mit Wildschinken, Wildkräutern und Haselnusskernen belegen.