

Pizza mit Burrata, Prosciutto, Oliven, Kapern, Basilikum



Zutaten für eine 27 cm Pizza:

300 g Pizzateig "Standard Plus"

ca. 4 EL Pizzasauce "San Marzano"

1 Burrata in Stückchen

1 Scheibe Prosciutto, zerrupft

10 schwarze Oliven, trocken eingelegt

1 EL Kapern, abgetropft

einige Blättchen Basilikum

Sonstige Hilfsmittel:

Pizzastein

Backpapier

Semola

Pizzaschaufel

1. Einen Rost auf den Boden des Backofens legen. Den Pizzastein darauf legen und den Backofen mindestens 30 min auf 275-300° vorheizen.

2. Pizzateig "Standard Plus" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte. Pizzaballen von ca. 300 g aus der Kühlung nehmen und 1 h abgedeckt warm werden lassen.

3. Pizzasauce "San Marzano" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte.

4. Einen Kegel aus Semola auf Backpapier platzieren. Pizzaballen aus dem Behälter nehmen und

darauf legen. Mit den Fingern beginnend von der Mitte aus flach drücken, dabei nicht auf den Rand drücken. Umdrehen und weiter flach drücken. Wieder umdrehen und mit den flachen Händen auseinanderziehen, das erfordert alles etwas Übung. Überschüssiges Semola vom Backpapier entfernen.

5. Teig dünn mit Pizzasauce bestreichen. Zerrupften Burrata auflegen. Prosciutto in kleinere Teile reißen und verteilen. Oliven und Kapern verteilen. Mit etwa 1/2 EL Olivenöl beträufeln. Basilikum erst nach dem Backen auflegen.

6. Mit Hilfe einer Pizzaschaufel die Pizza samt Backpapier auf den Pizzastein heben und 7-9 min backen, je nach Ofen. Die Pizza ist fertig wenn der Rand bräunlich wird und der Käse „blubbert“.

Hinweise:

Gute Anleitungen zur Behandlung von Pizzateig finden sich in Youtube Videos in Waldis Pizzakanal.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min (ohne Teigzubereitung), Gesamtzeit ca. 45 min (ohne Zeit für den Teig), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023