

ZUTATEN:

Pizza Siciliana für ca. vier Pizzen

Für den Teig

600 g	Weizenmehl Typ 00 (alternativ: Pizzamehl oder Typ 550)
360 ml	Wasser (kalt bis max. handwarm, ca. 20–22 °C)
12 g	Salz (je nach Geschmack)
10 g	frische Hefe (oder ca. 3 g Trockenhefe)
1 TL	Zucker oder Honig
2 EL	Olivenöl

Für den Belag

500 ml	Tomatensoße
150 g	Pizzakäse
ca. 400 g	Mozarella (am besten in Stücken gezupft oder gut abgetropft)
ein paar	frische Tomaten
120 g	Kochschinken
200 g	Champignons
ca. 8-12	Artischocken
	Oregano, Salz, Pfeffer
	Olivenöl zum Beträufeln

Optional:
ca. 40 g schwarze Oliven und frischer Basilikum

QUATTRO STAGIONI

ZUBEREITUNG:

1. Hefe auflösen: Hefe im Wasser mit Zucker auflösen, 5–10 Min stehen lassen.
2. Mehl, Salz, Olivenöl in einer Schüssel mischen.
3. Hefewasser dazugeben, alles zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten (ca. 8–10 Min).
4. Abdecken und 2–3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen – oder 6–8 Stunden bei ca. 20 °C für besseren Geschmack.
5. Anschließend in 4 Teiglinge aufteilen (à ca. 250–270 g), zu Kugeln formen und nochmals 30–45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Die Teiglinge auf bemehlter Fläche vorsichtig zu kleinen, dicken Fladen formen (nicht zu dünn – ca. 1,5–2 cm Dicke).
7. Tomatensoße, Salami, Mozarella, Koschschinken, Champignons, Artischocken und Käse verteilen

BACKEN:

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (oder 250 °C mit Pizzastein) vorheizen.

Im heißen Ofen ca. 18–22 Minuten backen, bis der Boden durch ist und der Belag leicht gebräunt ist.

BELAG NACH DEM BACKEN:

Optional: frischer Basilikum

TIPPS:

Formen, nicht rollen! Den Teig mit den Händen von innen nach außen drücken, um die Luft im Rand zu behalten. Kein Nudelholz verwenden.

Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen – dann wird er noch aromatischer. In dem Fall nur 2 g frische Hefe nehmen und ihn vor dem Formen 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Wir geben unser Bestes für gute Rezepte – ob deine Pizza dann knusprig wird oder der Käse die Flucht ergreift, liegt leider nicht mehr in unserer Hand. Für verbrannte Ränder, vergessene Hefe oder abenteuerlich gelagerte Zutaten übernehmen wir aber keine Haftung.