



ZUTATEN

BODEN:

- 200ml lauwarmes Wasser
- 40ml Milch
- 1TL Salz
- 1EL Zucker
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 2 EL Sonnenblumenöl
- + 6 EL Sonnenblumenöl
- 520g Mehl
- 4 EL Paniermehl

SAUCE:

- 200ml passierte Tomaten
- 1TL Zucker
- 1TL getr. Oregano
- 1/2TL getr. Basilikum
- 1/2TL getr. Majoran
- 1/2 Knoblauchsatz

BELAG:

- 150g Luftgetrocknete Rindersalami
- 200g Mozzarella gerieben
- Cherrytomaten
- frischer Basilikum

PIZZA HUT PAN PIZZA

REZEPT FÜR: 2 PIZZEN Á Ø26cm
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig lauwarmes Wasser mit Milch, Salz, Zucker, Trockenhefe und 2 EL Sonnenblumenöl mischen und 5 Minuten quellen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben, das Hefegemisch zugeben und zunächst mit einem z.B. Kochlöffel verrühren. Nun heißt es: Kneten, kneten, kneten - mindestens 10 Minuten! Wenn der Teig zu klebrig ist: Etwas Mehl zugeben. Wenn der Teig zu trocken ist: Hände mit Wasser benetzen und weiter kneten. Am Ende sollte ein weicher, glatter und nicht mehr klebender Teig entstehen
3. Teig in zwei gleich große Teile teilen und beide zu einem Ball formen. Diese Bälle anschließend mit einem Nudelholz auf den Durchmesser der gewählten Springform (in der die Pizza gebacken wird) ausrollen. Nun die Springformen vorbereiten: In jede Springform jeweils 3 EL Sonnenblumenöl gießen und dieses gleichmäßig auf Boden und Seiten verteilen. Anschließend jeweils 2 EL Paniermehl auf den mit Öl benetzten Böden verstreuen und die Teigfladen in jeweils eine Springform geben. Falls die Pizza zu groß/zu klein für die Form ist, keine Sorge: Einfach mit den Händen nachjustieren und entweder die überlappenden Teigreste zu einem schönen Rand formen bzw. Teig von der Mitte nach außen drücken, damit der Teig bis zum Rand reicht. Beide Springformen mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Handtuch abdecken und im warmen Ofen ca. 1 Std. gehen lassen
4. Nun können Sauce und Belag vorbereitet werden. Für die Sauce alle Zutaten zusammen mischen und Beiseite stellen. Für den Belag die Salami ggf. in dünne Scheiben schneiden (für den authentischen Geschmack sollte es luftgetrocknete Rindersalami sein) und alle weitere Zutaten (z.B. Tomaten, Pilze, Zwiebeln etc.) in kleine Stücke schneiden
5. Pizzaböden nach ca. 1 Std. aus dem Backofen nehmen und mit Sauce bestreichen (Sauce muss nicht aufgebraucht werden!). Geriebenen Mozzarella auf der Sauce verteilen und anschließend den Belag folgen lassen. Alles zur Seite stellen
6. Ofen auf 270°C vorheizen. Erst wenn der Ofen diese Temperatur erreicht hat die Pizzen hinein geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen

