

Pizza-Zupfsonne

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Pizzateig
½ EL	Weissmehl
25 g	Tomatenpüree
¼ TL	getrockneter Oregano
1	TL Salz
100 mg	grillierte Peperoni (oder getrocknete Tomaten)
40 g	geriebener Mozzarella
½ EL	Pinienkerne
	Fleur de Sel



Zubereitung:

Den Teig halbieren, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl flachdrücken, rund auswallen (ca. 30 cm Durchmesser). Einen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Tomatenpüree und Oregano verrühren, salzen, auf der Teiggrondelle auf dem Blech verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Die Peperoni (oder Tomaten) abtropfen, dabei das Öl auffangen. In Stücke schneiden und mit dem Mozzarella auf dem Teig verteilen.

Die zweite Teiggrondelle darauflegen, ein Glas (ca. 7 cm Durchmesser) in die Mitte stellen. Den Teig strahlenförmig 20-mal bis zum Glas hin einschneiden. Die Teigstreifen verdrehen, mit ein wenig des aufgefangenen Öls bestreichen. Die Pinienkerne grob hacken und zusammen mit dem Fleur de Sel darüberstreuen.

Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, die Pizza auf ein Gitter schieben, etwas abkühlen, lauwarm servieren.