

Pizza al Padrone

- | | |
|---------------|---|
| 300g | Mehl |
| 1 Beutel | Trockenhefe |
| 1 Ei | Olivenöl |
| | etwas Salz |
| | etwas Wasser |
| 1 kleine Dose | Tomatenpüree |
| | ein paar Cherry-Tomaten |
| | Oregano (ev. frisch) |
| | Pesto ai Tomati (Gewürz mit Tomatengeschmack) |
| | Paprikapulver |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 | rote Paprikaschote |
| | Auberginenscheiben |
| | Zucchettischeiben |
| 1 | grosse Packung Mozzarella |
| | etwas Raclettekäse |

Zubereitung: Mehl mit Hefe, Olivenöl und Salz mischen, Wasser dazugliessen, weitermischen, bis der Teig gut zusammenhält, aber nicht klebt. Pizzateig ca. 20 Minuten abgedeckt in einer Schüssel aufgehen lassen.

Auberginenscheiben und Zucchettischeiben in etwas Olivenöl dünsten, mit Salz bestreuen und ev. etwas Zitronensaft oder Aceto Balsamico.

Tomaten vierteln und Paprikaschote in kleine Teile schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden.

Teig auswallen und auf Blech legen. Backofen auf 250°C wärmen.

Teig mit Püree bestreichen und Gewürze draufgeben. Dann die Cherrytomaten-Viertel darauf verteilen.

Gemüse auf die Pizza verteilen. Die Hälfte des Käses darüberstreuen.

Pizza in Backofen legen, ca. im unteren Drittel des Backofens. Rund 10 Minuten im Ofen lassen. Dann herausnehmen und den restlichen Käse darüberstreuen.

Nochmals ca. 7 Minuten im Ofen lassen bis der Teig knackig ist. Der Belag brennt nicht an, weil der Käse in der zweiten Hälfte darüber verteilt wurde.

Patrick Schmed, Spiez

