



► Pizza mit
Artischockenherzen und
Mozzarella

Grundrezept Pizzateig

1/2	Würfel Hefe	in
100 ml	warmem Wasser	aflösen.
200 g	Weizen oder Dinkel	frisch und fein gemahlen, mit
1 TL 1 TL 2 EL	Salz Akazienhonig Olivenöl (kalt gepresst)	mischen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 250°C vorheizen.
		Den Teig noch einmal durchkneten, zu einem großen, runden Fladen ausrollen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder eine große Springform nehmen. 10 Minuten ruhen lassen.

Belag

200 g	Tomatenstücke (Dose)	abtropfen lassen,
200 g	Tomaten	entkernen, würfeln, mit den Tomatenstückchen mischen.
3	Artischockenherzen	in gleichmäßige Scheiben schneiden.
12	schwarze Oliven (o. Stein)	halbieren,
150 g	Büffel-Mozzarella	in dünne Scheiben schneiden. Diese Zutaten der Reihe nach auf dem Teigboden verteilen. Mit
2 EL	Olivenöl, kalt gepresst	beträufeln und mit
1 - 2 TL	Oregano	bestreuen. Bei 250°C ca. 15 Minuten backen.