

Hawaii Pizza

Die exotisch-fruchtige Hawaii Pizza zählt zu den beliebtesten Gerichten für Partys jeder Art. Mit diesem Rezept ist die Zubereitung nicht schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,0 h



Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
15 g	Hefe
120 ml	Wasser
1 Handvoll	Kräuter (nach Wahl)
5 g	Zucker
5 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomaten
5 g	Zucker
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
250 g	Ananas (aus der Dose)
140 g	Schinken (gekochten)
140 g	Goudakäse

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für die Hawaii Pizza zubereitet: Mehl und Salz in eine große Backschüssel mit passendem Deckel füllen und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Germ in eine Tasse bröckeln und mit Zucker bestreuen. Lauwarmes Wasser zufügen und verrühren. Die Germmischung in die Mehlmulde gießen. Die Zutaten mit den Händen oder dem Knethaken durchkneten. Langsam das Öl einmengen und verkneten.

2. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen. Heißes Wasser in eine größere Schüssel füllen. Die Backschüssel hineinstellen und etwa 25 Minuten lang ruhen lassen, bis der Teig soweit aufgegangen ist, dass der Deckel von selbst angehoben wird.
3. Den Ofen auf höchste Stufe vorheizen und eine runde Pizzaform mit etwas Öl einfetten. Die gehackten Tomaten in ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Ananasstücke abgießen und ebenfalls abtropfen lassen. Den Teig nach der Ruhezeit in die Form drücken. Die Tomatenstücke in eine Schüssel füllen. Mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken und auf dem Germteig verteilen.
4. Die Ananasstücke bei Bedarf kleiner schneiden und über den Tomaten verteilen. Den Schinken in Würfel schneiden und ebenfalls auf die Pizza legen. Die Kräuter hacken und verstreuen. Zuletzt den Käse reiben und darüber streuen. Auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Wer die Hawaii Pizza würziger mag, kann anstelle von gekochtem Schinken geräucherten Schinken verwenden.