

# Pizza Capricciosa

Diese köstliche Pizza Capricciosa duftet verlockend und schmeckt unwiderstehlich. Für den Belag wird bei diesem Rezept bester Büffelmozzarella verwendet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

### Für den Pizzateig

400 g	Weizenmehl
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
8 g	<a href="#">Salz</a>
20 g	Olivenöl
0.5 Würfel	Germ
5 g	Backmalz
250 ml	Wasser (lauwarm)

### Für die Tomatensauce

1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	<a href="#">Tomaten</a> (aus der Dose)
1 TL	Oregano
1 TL	<a href="#">Zucker</a> (brauner)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für den Belag

--

200 g <a href="#">Mozzarella</a> (vom Büffel)
5 Streifen <a href="#">Speck</a>
8 Stk. <a href="#">Champignons</a>
1 Stk. <a href="#">Olive</a>

## Zubereitung

1. Nicht nur Italiener können die originale **Pizza Capricciosa** zubereiten. Zuerst den Pizzateig zubereiten: In einer Schale Germ, Zucker, etwas Mehl und lauwarmes Wasser verrühren.
2. Das verbleibende Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backmalz vermengen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Germ-Mischung hineingeben. Etwas Mehl darüber stäuben, abdecken und an einem warmen Ort stellen. Dort für 30 Minuten gehen lassen.
3. Mit Salz und Olivenöl zu einem festen Teig vermengen. Den Teig von Hand kräftig kneten und zurück in die Schüssel geben.
4. Mit einem sauberen Küchentuch bedecken und nochmals für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Teigvolumen wird sich verdoppeln.
5. Im Anschluss daran den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in gleichmäßig große Kugeln trennen. Das Küchentuch darüber legen und weitere 15 bis 30 Minuten abwarten.
6. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel zerhacken.
7. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel andünsten. Knoblauch, Dosentomaten, braunen Zucker und getrockneten Oregano hinzufügen sowie mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
8. Diese Tomatensauce für 15 bis 20 Minuten kochen und nach Wunsch mit weiteren Kräutern abschmecken. Backofen anheizen auf 250 Grad.
9. Nach der Ruhezeit des Teigs von Hand die Kugeln andrücken und mit einem bemehlten Nudelholz zur charakteristischen Form so dünn wie möglich ausrollen.
10. Pizzasauce auf die Teigteile streichen und Oregano darauf verteilen. Mozzarella zupfen und auf die Pizza streuen, anschließend den Speck hinzufügen.
11. Die Oliven mittig auf die Pizza legen und die Champignons in Scheiben schneiden, um diese ebenfalls auf der Pizza anzuordnen.
12. Einen Pizzastein im Ofen platzieren, dieser verleiht der Pizza das typisch italienische Aroma. Alternativ lässt sich die Pizza auf einem Backblech mit Backpapier auf unterster Schiene zubereiten.

13. Bei hoher Hitze die Pizza nur 4 bis 5 Minuten backen und anschließend heiß servieren.

## **Tipp**

Vor dem Servieren die Pizza Capricciosa mit gezupftem Basilikumblättern garnieren und dazu einen fruchtigen Wein trinken.