

Pizza Calabrese



Zubereitung

Pizza vorbereiten: Backofen auf maximale Stufe (ohne Umluft) schalten und Pizzastein auf den untersten Rost legen, mindestens 20 Minuten aufheizen.

Kapern einige Male wässern, dazu immer wieder frisches Wasser verwenden und abtropfen lassen.

Salsiccia häuten, in kleine Stücke brechen und mit der N'Duja in einer kleinen Schüssel von Hand oder mit Gabel gut vermischen.

Pizza belegen: Teig ausformen und auf Pizzaschieber legen. Peperoni rüsten und in 1 cm breite Streifen schneiden. Provolone fein scheideln und beides gleichmässig auf dem Pizzateig verteilen.

Fleischmischung mit kleinem Löffel auf der Pizza verteilen, ebenso Tomaten und Oliven.

Pizza backen: Mit der Pizzaschaufel vorsichtig auf den heissen Stein befördern, 3–5 Minuten backen, für gleichmässiges Bräunen Pizzastein ab und zu drehen.

Fertige Pizza herausnehmen, mit Olivenöl beträufeln und würzen.

Zutaten für eine 30cm Pizza

- 250g Globus Pizzateig, ausgeformt
- 1 Fenchel-Salsiccia
- 100g N'Duja (kalabresische weiche Schweinswurst mit Peperoncini) oder Sobrasada, das mallorquinische Pendant
- Olivenöl «extra vergine»
- 1 rote oder gelbe Peperoni
- 10 Cherry-Tomaten, halbiert
- 100 g geräucherter Provolone
- 1 EL Kapern, in Salz eingelegt
- 10 schwarze Oliven, entsteint, z.B. Gatea oder Kalamata