Pomito

Monster-Pizza

Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Manitoba-Mehl: 250 g
- Mehl Type 00: 250 g
- Salz: 15 g
- Trockene Bierhefe: 7 g
- Wasser: 300 g
- natives Olivenöl extra: 40 g

Sauce

- Basilikum: 5 Blätter
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Salz: n. B.

Zum Garnieren

- Entsteinte grüne Oliven: 4-5
- Entsteinte schwarze Oliven: 1
- Gelbe Kirschtomaten: 1
- Geräucherter Scamorza: 2 runde Scheiben
- Grüner Paprika: 2 Streifen
- Mozzarella für Pizza: 400 g
- Sardellenfilets in Öl: 2
- Ungarische Salami: 50 g

Vorbereitung

DER TEIG

1. Für die Zubereitung der Monster-Focaccia die Mehle und die Hefe in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben, die Maschine einschalten und das Wasser hinzugeben, in dem du das Salz aufgelöst hast.
2. Wenn der Teig am Knethaken zu kleben beginnt, nach und nach das Öl hinzufügen.
3. Einige Minuten weiter kneten, bis der Teig das gesamte Öl aufgesogen hat und die Schüssel trocken ist, dann auf die Arbeitsfläche kippen und eine Kugel formen.
4. In eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im ausgeschalteten Backofen 2 Stunden gehen lassen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit den Teig auf dem gut geölten Backblech ausrollen und noch einmal etwa eine halbe Stunde im Ofen gehen lassen.

DIE TOMATENSAUCE

1. In einem kleinen Topf das Öl mit der zerdrückten Knoblauchzehe erhitzen. Ein paar Minuten anbraten und dann die Tomatensauce dazugeben.
2. Salzen und etwa zehn Minuten weiter köcheln lassen, bis die Sauce gut eingedickt ist. Den Topf vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe entfernen, die gehackten Basilikumblätter hinzufügen, umrühren und abkühlen lassen.

DIE FOCACCIA BACKEN

1. Sobald die Focaccia zum zweiten Mal aufgegangen ist, die Tomatensauce und den gewürfelten Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen und bei 250 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten lang backen, bis der Mozzarella vollständig geschmolzen ist, ohne jedoch Farbe anzunehmen.
2. Die Focaccia aus dem Ofen nehmen und mit Salamischeiben garnieren, auf die du den Scamorza-Käse und schwarze Oliven legst, um die Augen zu formen.
3. Für die Augenbrauen zwei Sardellenfilets und für die Nase die gelbe Kirschtomate verwenden.
4. Für den Mund habe ich zwei Salamischeiben zur Mitte gefaltet und den geraden Teil mit einer Schere eingeschnitten, um die Zähne zu formen.
5. Ich habe zwei Streifen grünen Paprika auf den gewölbten Teil gelegt, um die Lippen zu formen, und abschließend die grünen Oliven in runde Stücke geschnitten und über die Focaccia gestreut.
6. Die Monster-Focaccia ein paar Minuten im Ofen backen und sofort servieren!

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 g