Pizza Hawaii

Hefeteig-Pizza mit Ananas und Schinken. Fruchtige Pizza für 2 Personen.

Zutaten:

Für den Teig:
1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
1 TL Zucker
250 g Mehl (Type 40S)
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag:
150 g Ananasstücke (aus der Dose)
4 Scheiben gekochter Schinken 1 (ca. 100 g)
1 Kugel Mozzarella (125 g)
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Olivenöl

Für die Tomatensoße:
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g Abtropfgewicht)
2 Knoblauchzehen
2-4 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Thymian
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Chili
Zitronensaft

Olivenöl fürs Blech

Zubereitung

Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Zugedeckt I 15 Minuten gehen lassen.

Dann mit Salz, Öl und etwa 75ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen. Das Blech mit Öl einpinseln. Die Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. Schinken in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Für die Tomatensoße die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und dann in einer Schüssel oder einem Standmixer pürieren. Die Knoblauchzehen schälen und dazu pressen, das Olivenöl unterrühren. Mit

getrocknetem Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker, nach Geschmack mit Chili und Zitronensaft würzen.

Den Teig dünn ausrollen und mit der Soße bestreichen. Mit Schinken, Ananas, Mozzarella belegen. Mit Öl beträufeln, salzen, pfeffern. Im Backofen auf der unteren Schiene 10 Min. backen.