

PIZZA POMODORO

mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten,
Kapern & Burrata

Exklusiv

H LIVE



ZUBEREITUNG

Den Pizzateig 2 Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung nehmen und abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit Belag vorbereiten.

Den Backofen am besten samt Pizzastein, falls vorhanden, auf höchste Stufe Umluft vorheizen. In einen keinen Topf alle Zutaten für die Pizzasauce geben und 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sie etwas dicklicher wird. Immer wieder umrühren, damit die Sauce nicht ansetzt. Die getrockneten Tomaten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Kapern abgießen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Eine Portion Pizzateig etwa 30 cm breit zu einem Pizzaboden verarbeiten, 4 bis 5 EL Pizzasauce darauf verstreichen sowie die Hälfte des geriebenen Mozzarellas gleichmäßig darüber streuen. Dann die Hälfte der Tomatenstreifen und Cherrytomaten, sowie Kapern auf den Pizzaboden verteilen. Die Pizza im Backofen knusprig backen und mit einer Kugel Burrata in der Mitte servieren. Mit der zweiten Pizza genauso vorgehen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Portionen Pizzateig à 300 g
2 Kugeln Burrata à 125 g
120 g geriebenen Mozzarella
80 g getrocknete Tomaten in Öl
100 g Cherrytomaten
50 g Kapern

Für die Pizzasauce:

150 ml stückige Tomaten
1 EL Oregano
1 Prise Salz
2 EL Olivenöl

UTENSILIEN

Pizzastein, Schneidebrett, Messer,
Pizzaschaufel