

Pizza gefüllt

Pizzafans aufgepasst! Diese Variante, des beliebten italienischen Klassikers, erinnert an Calzone oder gefüllte Focaccia und überzeugt durch die herrlich saftige Füllung! Der Teig ist bereits mit Pizzagewürz verfeinert und ist wunderbar weich und locker! Die gefüllte Pizza schmeckt kalt und warm köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (Durchmesser 26cm)

Für den Teig:

250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Pizzagewürz

1/2 TL Salz

225ml lauwarmes Wasser

1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

Für die Füllung:

150g Tomatensoße ODER Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

50g Salami, klein geschnitten

50g gekochten Schinken, klein geschnitten

1 Tomate ODER 1/2 Fleischtomate, in Scheiben geschnitten

1/2 Zwiebel, klein gewürfelt

30g schwarze Oliven, geviertelt

50g Mais

2 EL Parmesan, gerieben

120g Mozzarella, gerieben (ggf.laktosefrei)

Salz

Pfeffer

Basilikum

Für den Belag:

etwas Olivenöl

2 EL Parmesan, gerieben

75g Mozzarella, gerieben (ggf. laktosefrei)

1. Den Teig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehlgemisch geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Ist der Teig zu fest oder zu weich, mit etwas glf Mehl oder Wasser regulieren. Der Teig soll weich, aber dennoch gut knetbar sein.

2. Den Teig teilen und jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Größe sollte der Springformgröße entsprechen. Die Teigscheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

3. Unterdessen alle Zutaten für die Füllung vorbereiten und bereitstellen. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

4. Die Springform mit Backpapier auslegen und vorsichtig eine Teigscheibe hineinlegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig nicht sehr drücken, sonst verliert dieser an Luftigkeit!

5. Den Teig belegen mit: Tomatensoße, Salz, Pfeffer, Salami, Schinken, Tomate, Zwiebel, Oliven, Mais, Mozzarella und Parmesan. Wer es gerne würzig mag, kann noch einige Peperoni oder gehackte Chilis darauf geben. Nun den zweiten Pizzaboden vorsichtig auflegen und am Rand entlang leicht nach unten drücken.

6. Den Teig mit Olivenöl bepinseln und mit Parmesan und Mozzarella belegen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Wer die Oberfläche der gefüllten Pizza lieber heller mag, deckt die Springform nach etwa 20 Minuten mit Alufolie ab.

8. Die gefüllte Pizza aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und genießen. Sie schmeckt kalt und warm köstlich.

Tipp: Für die Füllung können, je nach Geschmack und Verträglichkeit, verschiedene Zutaten verwendet werden. Zum Beispiel: Thunfisch, gebratenes Hackfleisch, Ananas, Zucchini, Champignons, uvm.

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung Tomatensoße oder einen veganen Sauerrahmersatz verwenden. Für Füllung und Belag Parmesan und Mozzarella durch eine vegane Käsealternative ersetzen. Diese Produkte sind z.B. im Reformhaus oder im Bioladen erhältlich.

Fruktosearm – Tipp: Für die Füllung Sauerrahm anstatt Tomatensoße verwenden. Tomate weglassen. Zwiebel durch eine Schalotte tauschen.

Bild 1: Die beiden Teigstücke auf Springform-Größe ausrollen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.



Bild 2: Die Zutaten für die Füllung.



Bild 3: Der aufgegangene Teig.



Bild 4: Einen Teigling in die Springform einlegen und mit der Füllung belegen.



Bild 5: Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen...



Bild 6: ... und den zweiten Teigboden auflegen. Am Rand entlang etwas andrücken und mit Olivenöl bepinseln. Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen.



Weitere Bilder: Die fertige, gefüllte Pizza.



