

# Konrads Pizza



## Zutaten (2 Personen):

### Für den Teig:

200 g Mehl  
1/2 Packung Hefe  
100 ml warmes Wasser  
1 Prise Salz  
1/2 EL Olivenöl

### Für den Belag:

200 g frische Tomaten  
1 rote Paprikaschote  
1 kleine Zwiebel  
1/2 scharfe Peperoni  
2 Knoblauchzehen  
2 TL "Kräuter der Provence"  
30 g Sardellenfilets  
3 EL Olivenöl  
1 Packung Salamischeiben

## Zubereitung:

Hefe gut mit dem warmen Wasser verrühren und zusammen mit dem Mehl, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig warm stellen (z.B. Backröhre bei 30°).

In der Zwischenzeit "Kräuter der Provence" mit wenig Wasser, Salz und 1 EL Olivenöl einweichen. Paprikaschoten, Zwiebel und nach Belieben Peperoni kleinschneiden und mit etwa 3 EL Olivenöl in der Pfanne gut anbraten. Erst zum Schluss die fein gehackten Knoblauchzehen dazugeben und die Pfanne sofort vom Herd nehmen, damit das feine Aroma nicht verloren geht. Wenn die Pfanne etwas abgekühlt ist, die eingeweichten "Kräuter der Provence" und die kleingeschnittenen Sardellenfilets dazugeben und verrühren. Die Tomaten werden gewürfelt und in einer Schüssel bereitgestellt.

Nach etwa 60 - 90 Minuten sollte sich das Volumen des Teigs mindestens verdoppelt haben. Den Teig jetzt nochmals durchkneten, ausrollen und in die leicht gefettete möglichst angewärmte Tarteform legen und weitere 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Jetzt kann die Pizza belegt werden: Zuerst die Salami, dann die gebratene Paprika und obenauf die gewürfelten Tomaten.

Die Tarteform mit der Pizza jetzt in den noch kalten Herd stellen und mit Umluft bei 200° 25 - 30 Minuten backen.

Tarteform, Kaolin