Pizza Hawaii

Kategorien: Ofengerichte, Pizza
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Mehl
Salz
15 g Hefe
1/8 Liter Wasser
5 g Zucker
5 EL Olivenöl
1 Dose Tomatenwürfel
5 g Zucker
Pfeffer
Salz
200 g Ananas
120 g gekochter Schinken
120 g Gouda

Zubereitung

Für die Pizza Hawaii zunächst Mehl in eine Rührschüssel geben.
Salz zufügen und durchmischen.
Frische Hefe in ein Glas geben und mit lauwarmen Wasser und etwas Zucker verrühren.
Hefelösung zum Mehl geben und verkneten.
Olivenöl nach und nach zufügen und so lange unter den Teig kneten, bis das Öl vollkommen aufgenommen wurde.
Hefeteig in eine Plastikschüssel legen und mit einem Deckel verschließen.
An einer Seite den Deckel kurz anheben und die Luft aus der Schüssel drücken.
Den Deckel wieder fest verschließen.
Hefeteig mit der Schüssel in heißes Wasser stellen.
Nach ca. 20-30 Minuten springt der Deckel ab, wenn der Teig aufgegangen ist.
Backofen auf 250° vorheizen.

Eine Pizzaform leicht einfetten, den Teig in die Form legen und flach drücken.
Dabei den Rand etwas dicker lassen.
Tomatenwürfel in ein Sieb geben und leicht abtropfen lassen.
Tomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen.
Tomatenwürfel über den Teig verteilen.
Ananasstücke auf die Tomaten legen.
Gekochten Schinken würfeln und die Pizza damit belegen.
Gouda fein reiben und über die Pizza Hawaii streuen.
Pizza Hawaii im vorgeheizten Ofen bei 250° ca. 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken.