

ALLTAGS

CHEF
by **Tefal**



Pfannenpizza

MIT PUTENBRUST, ARTISCHOCKE & KAPERN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: **10 Min.**

+ **1 Std. 30 Min.** Gehen

+ **6 Min.** Braten (pro Pizza)

ZUTATEN:

500 g Pizzamehl

(Tipo 00; alternativ Weizenmehl Type 550)

¼ Hefewürfel (6 g)

Zucker

2 EL Olivenöl + 4 TL Olivenöl zum Braten

Salz + Pfeffer

250 ml passierte Tomaten

125 g geriebener Gouda

1 Glas gegrillte Artischockenherzen

(280 g; abgetropft und klein geschnitten)

1 Glas Kapern in Lake (100 g; abgetropft)

150 g dünne Scheiben Putenbrustaufschnitt

125 g geriebener Mozzarella



ZUBEREITUNG:

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit 1 Prise Zucker bestreuen und 250 ml lauwarmes Wasser angießen. 10 Min. ruhen lassen.

2 Mit Olivenöl und ½ TL Salz 3 Min. zu einem elastischen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, zugedeckt mind. 1 Std. gehen lassen. Teig in 4 Portionen teilen, zugedeckt bis zur Verarbeitung kühl stellen.

3 Passierte Tomaten mit je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

4 Teigportionen durchkneten und auf Größe des Pfannenbodens ausrollen. Die Tefal Pfanne mit 1 TL Öl einpinseln und erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, 1 Fladen in die Pfanne legen und mit aufgelegtem Deckel 2 Min. braten.

5 Pfanne vom Herd ziehen, Fladen wenden und mit 3–4 EL Tomatensauce bestreichen. Mit Gouda bestreuen und mit Artischocken, Kapern und Putenbrust belegen. Zum Schluss mit Mozzarella bestreuen. Deckel auflegen, die Pfanne auf den heißen Herd stellen und die Pizza weitere 4 Min. bei leicht reduzierter Hitze braten, bis der Käse zerlaufen ist.