

# PIZZA UPSIDE DOWN



Es gibt eine leckere deftige Pizza, aber die Zubereitung ist etwas anders als gewöhnlich. Diese Pizza wird „upside down“, also auf dem Kopf in einer Pfanne zubereitet und erst am Ende gedreht und serviert. Beim Belag könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen, Ich habe mich für Paprika, Zwiebeln, Mais, Salami und drei Käsesorten entschieden. Ohne die Salami habt ihr aber auch ganz einfach ein vegetarisches Gericht. Falls ihr keine eckige Pfanne habt könnt ihr natürlich auch eine runde Pfanne verwenden, achtet nur darauf, dass sie ofenfest ist.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## TEIG

Löse die Hefe mit dem Zucker im Wasser auf und verknete sie gemeinsam mit Mehl, Salz und Olivenöl etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Forme den Teig zu einer Kugel, bestreiche ihn mit etwas Olivenöl, decke ihn ab und lasse ihn 60 Minuten aufgehen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Backofen auf 200°C O/U.

## SOSSE

Erhitze das Olivenöl in einem Topf, reibe den Knoblauch fein und brate ihn gemeinsam mit dem Tomatenmark darin an. Gib die Gewürze dazu, lösche alles mit den passierten Tomaten ab und lasse die Soße kurz aufkochen.



Du kannst statt stückigen auch passierte Tomaten verwenden.

## BELAG VORBEREITEN

Reibe den Scamorza und Gouda und schneide den Mozzarella in Scheiben. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Halbringe. Entferne die Kerne der Paprikas und schneide sie ebenfalls in feine Scheiben. Erhitze die Hälfte des Olivenöls in einer großen Pfanne und brate die Zwiebelhalbringe darin an. Nimm die Zwiebeln aus der Pfanne und stelle sie beiseite. Brate die Paprika in derselben Pfanne an und nimm sie dann auch wieder aus der Pfanne und stelle sie beiseite.

Schalte den Herd aus und fette die Pfanne nochmals mit Backtrennspray.

## TEIG:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Zucker
- 125 g** Wasser
- 250 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 2 EL** Olivenöl

## SOSSE:

- 1 EL** Olivenöl
- 1** Knoblauchzehe
- 50 g** Tomatenmark
- 1 EL** Oregano
- 1 Pr.** Chili
- 1 Pr.** Zucker
- 2 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 400 g** Tomaten (gehackt, Dose)

## BELAG:

- 80 g** Scamorza Käse
- 80 g** Gouda
- 80 g** Mozzarella
- 2** rote Zwiebeln
- 1** Paprika (gelb)
- 1** Paprika (rot)
- 2 EL** Olivenöl
- 40 g** Mais
- 75 g** Salami

## PIZZA UPSIDE DOWN



---

### PIZZA BELEGEN UND BACKEN

Verteile die Paprikas, Zwiebeln und den Mais in der Pfanne. Streue den geriebenen Käse darüber und belege diesen mit den Mozzarellascheiben. Decke nun alles mit der Pizzasauce ab und verteile diese gleichmäßig. Lasse dabei einen Rand von etwa 2 cm frei. Rolle den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Gewebematte oder Arbeitsfläche auf die Form und Größe der Pfanne aus. Lege den Pizzateig vorsichtig über die Pizzasauce und achte darauf, dass der Teig ringsum bis zu den Rändern reicht. Drücke den Teig am Rand etwas nach unten. Stich ihn mit einer Gabel oder einer Teigkarte ein und bestreiche ihn mit dem restlichen Olivenöl. Backe die Pizza im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten, bis der Teig goldbraun ist. Nimm die Pfanne vorsichtig aus dem Ofen. Lege ein großes Backblech darauf und drehe die Pizza schnell um. Belege die Pizza mit der Salami und backe sie nochmals für 20-25 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen!