



PIZZATORTE DELUXE / GEFÜLLTE PIZZA / PIZZA MAL ANDERS



Diese Pizzatorte war ein Wunschrezept von Murat. Hierfür werden vorgebackene Pizzaböden in einer Form geschichtet und gefüllt.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

PIZZATEIG

Löse die Hefe im Wasser auf und rühre den Zucker ein. Knete nun das Mehl, Salz, den Pfeffer und das Öl ein und knete den Teig etwa 10 Minuten. Lasse ihn abgedeckt 1 Stunde aufgehen.

Rolle den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Stich nun mit einem Backring mit 18 cm Durchmesser 8 Böden aus. Lasse aber genügend Teig für den Rand übrig. Stich die Pizzaböden mit einer Gabel mehrmals ein und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200°C O/U für etwa 8-9 Minuten vor.



Die Teigreste lassen sich am einfachsten ausrollen, wenn man sie zusammenknetet und dann nochmal kurz ruhen lässt.

PIZZATEIG:

- ☐ **500 ml** Wasser
- ☐ **900 g** Mehl
- ☐ **½** Hefe (Würfel)
- ☐ **2 EL** Zucker
- ☐ **2 TL** Salz
- ☐ **¼ TL** Pfeffer
- ☐ **6 EL** Olivenöl

PIZZASOSSE:

- ☐ **800 g** Tomaten (gehackt, Dose)
- ☐ **200 g** Tomatenmark
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **2 EL** Oregano
- ☐ **2 EL** Basilikum
- ☐ **½ TL** Chiliflocke
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **1 Pr.** Zucker

TOMATENSOSSE

Reibe den Knoblauch fein und verrühre alle Zutaten in einem kleinen Topf gut miteinander. Lasse die Soße auf dem Herd etwa 10 Minuten köcheln, damit die Soße eindickt.

BELAG:

- ☐ **200 g** Mozzarella
- ☐ **200 g** Sucuk

PIZZATORTE ZUBEREITEN

Fette einen Backring mit 18 cm Durchmesser und 10 cm Höhe und fette ihn mit Backtrennspray. Lege ihn auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Backblech. Rolle nun den übrigen Teig lang aus und halbiere ihn. Lege nun den Backring mit einem Teigstreifen aus, er soll am Rand etwas übersehen. Lege einen vorgebackenen Pizzaboden hinein und bestreiche ihn mit Tomatensoße. Belege die Pizza nun mit Mozzarella, Wurst, Oliven und den Zutaten deiner Wahl. Diese sollten aber nicht viel Flüssigkeit enthalten, damit die Pizza nicht matschig wird.

Befülle die Torte nun mit 3 weiteren Pizzaböden, der Soße und dem Pizzabelag. Die letzte Schicht ist eine Tomatenschicht, mit Käse und dem Pizzabelag. Schlage nun den Teigrand ein und backe die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 25-30 Minuten.

Serviere die Pizza anschließend noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

NACH BELIEBEN WEITERE ZUTATEN WIE:

- ☐ Oliven
- ☐ Peperoni
- ☐ Paprika



PIZZATORTE DELUXE / GEFÜLLTE PIZZA / PIZZA MAL ANDERS

☐

Salami

☐

Kashkaval Käse

☐

Schafskäse

☐

Schinken