

Pizza «Pepe al Verde»



- 1 x Pizzateig dünn
- 2 EL Tomatenpüree
- 5 Vorderschinken Tranchen (160 gr, in 1 cm Streifen schneiden)
- 5 Tranchen Bratspeck
- 5 Cherry Tomaten (halbieren)
- 6 Knoblauchzehen, fein hacken (1 mm, 25 gr)
- 2 EL Grüne Pfefferkörner 35 gr
- 1 Grosse Zwiebel (in Ringli schneiden)
- 8 Schwarze Oliven (vierteln)
- 5 Artischockenherzen "SACLA geviertelt" (nochmals halbieren)
- 1 Mozzarella "Buffalo" (in 1 cm Würfel schneiden)
- Geriebener Käse (Gouda , Gruyere, Emmentaler)

ZUBEREITUNG

1. Pizzateig dünn auswallen
2. Mit Olivenöl bepinseln
3. Boden mit Tomatenpüree auspinseln
4. Boden mit geriebenem Käse bedecken (Gouda, Gruyere, Emmentaler)
5. Bedecken mit Vorderschinken
6. Bedecken mit Knoblauch
7. bedecken mit Pfefferkörnern
8. Bedecken mit Oliven und Artischockenherzen
9. Bedecken mit Bratspeckstreifen
10. Bedecken mit Zwiebeln
11. Bedecken mit Tomaten
12. Bedecken mit Mozzarella

Weber Pizzastein 20 Min. auf Stufe 2 bei 230 Grad aufheizen

Ofen: Pizza bei Stufe 2 (Pizza/Wähenstufe) / 230 Grad, 15 - 16 Min. fertigbacken

Grill: 260 Grad einheizen 12 Min. Backen