Pizza burrata e salame

Hauchdünn. Knusprig. Aromatisch. Wir lieben es Pizza zu Hause zu machen. Auch ohne Pizzastein und Pizzaofen kannst du hier fantastische Ergebnisse erzielen. Ich verrate dir unseren Lieblingstrick für extra knusprige selbstgebackene Pizza. Beim Belag gibt es für uns dann nur eine Wahl: Burrata und Salami.



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine oder 4 große Pizzen): 620 Gramm Mehl | 350 Milliliter Wasser | 2 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 400 Gramm Salami (z. B. Salame Bengalino) | 400 Gramm Burrata | 250 Milliliter passierte Tomaten | 1 Teelöffel Salz | 2 Handvoll Basilikum (ca. 30 Gramm)



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (1 Tag): 1. 600 Gramm Mehl mit 350 Milliliter Wasser, zwei Teelöffeln Salz, zwei Teelöffeln Trockenhefe und einem Esslöffel Olivenöl mischen und zu einem samtigen Tag verkneten. 2. Teig abdecken und über Nacht gehen lassen. 3. Ofen so heiß wie möglich vorheizen (250 Grad Oberhitze). 4. Passierte Tomaten salzen. 6. Salami in Scheiben schneiden, Burrata in kleine Stücke zupfen. 7. Teig durchkneten und in 8 oder 4 Portionen teilen. 8. Pizzen ausrollen und nach einander in einer sehr heiße Pfanne geben, bis der Boden knusprig ist. 9. Tomatensauce auf den Pizzen verteilen und mit Burrata und Salami belegen. 10. Pizzen in den Ofen geben, bis der Rand knusprig und der Burrata leicht geschmolzen ist. 11. Noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr Rezepte für Pizzas, Quiches & Co. entdecken!

Nährwerte/Portion: 363 Kalorien | 19,9 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß

Pizza Burrata

Eine gute Pizza braucht nicht viel. Knusprigen Teig, eine fruchtige Sauce und aromatischen Käse. So kommt auf unsere Pizza Margherita meistens kein Mozzarella sondern Burrata. So oder so, eins aber steht fest: Selbstgemacht muss sie sein. Und dafür braucht es nicht mal einen Pizzastein oder einen Pizzaofen. Mein Tipp: Pizza aus der Pfanne! Überraschend knusprig und unverschämt lecker!