



Pizza Funghi Speciale von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Teig

1 Würfel Hefe
Zucker
2 EL Olivenöl
300 g Weizenmehl Type 405
Salz
100 g Hartweizengrieß

Sauce

2 EL Butter
1 Stiel Rosmarin
2 EL Mehl
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
250 ml Milch

Sowie

200 g Pilze nach Geschmack, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons
Salz, Pfeffer
100 g Provolone
100 g (Parma-)Schinken
4 Stiele Basilikum

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Pilze putzen, die Abschnitte knapp mit kaltem Wasser bedecken und mit Salz und Pfeffer aufkochen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis ein Pilzfond entstanden ist, diesen Fond dann durch ein Sieb geben.

Für den Teig 250 Milliliter Wasser handwarm erhitzen und die Hefe darin mit einer Prise Zucker und Olivenöl aktiv werden lassen. Mit einem Teil des Mehls zu einem noch sehr feuchten Vorteig vermischen. Etwa 15 Minuten quellen lassen, dann Salz, Hartweizengrieß und das übrige Mehl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Einen Teil der Pilze zum Belegen der Pizzen in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen würfeln und in einer Pfanne mit Butter bräunen. Salzen, pfeffern und einen ganzen Rosmarinzweig dazugeben. Mit Mehl abstäuben, leicht anschwitzen und dann mit dem Pilzfond ablöschen. Die Zwiebel mit Nelken und Lorbeer spicken und mit Milch zu den Pilzen geben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis eine eingedickte Sauce entstanden ist, dann die Zwiebel und den Rosmarinzweig entnehmen.

Den Teig portionieren und unter Spannung zu Kugeln abdrehen, diese dann abgedeckt nochmal gehen lassen. Währenddessen den Provolone in Scheiben schneiden.

Den Teig nun mit den Händen rund auswirken, dabei einen Rand entstehen lassen. Großzügig mit der Sauce bestreichen, dann Pilz- und Provolonescheiben darauf verteilen. Auf einem auf maximale Temperatur vorgeheizten Backstein wenige Minuten backen, bis der Teig gebräunt und knusprig ist. Alternativ kann man auf ein umgedrehtes Backblech zurückgreifen. So mit der gesamten Teigmenge verfahren. Nach dem Backen grob zerteilten Schinken und ganze Basilikumblätter auf den Pizzen verteilen und noch heiß servieren.

Nährwerte pro Portion:

719 kcal – 31 g Fett – 31 g Eiweiß – 82 g Kohlenhydrate