

# Bubble-up-Pizza

## Teig:

200 g Wasser  
1 TL Honig  
 $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe  
420 g Weizenmehl 550  
35 g Olivenöl  
1 TL Salz

## Soße:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
20 g Olivenöl  
25 g Tomatenmark  
400 g stückige Tomaten  
15 g Balsamico-Creme  
2 TL Zucker  
1 Msp. Chiliflocken  
 $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
2 TL italienische Kräuter

## Zum Belegen:

2 Mozzarella-Kugeln  
200 g gekochten Schinken bzw.  
Salami



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Teig Hefe mit 1 TL Honig im lauwarmen Wasser verrühren.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, Olivenöl und Salz einkneten (im TM: **3 min./Teigknetstufe**).

Teig in die 2-Liter-Nixe umfüllen und abgedeckt **ca. 1 Stunde** gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl andünsten.

(im TM: **5 sec./Stufe 5**, nach unten schieben, Öl zugeben und **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Übrige Soßen-Zutaten zugeben, unter Rühren köcheln lassen (im TM: **10 min./Varoma/Stufe 1**).

Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 10 gleich große Stücke schneiden.  
Jedes Stück rund formen und in die Ofenhexe oder Stoneware rund verteilen. Soße über die Teiglinge und dazwischen verteilen. Mozzarella gut abgetropft in Würfel geschnitten darauf verteilen und mit klein geschnittenem Schinken oder Salami nach Geschmack belegen.

In der runden Ofenhexe nicht ganz an den Rand verteilen, damit nichts in den Ofen läuft.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene  
ca. **25-30 min.** backen. Dazu passt sehr gut eine Knoblauchcreme.