



Salamipizza mit Mozzarella und Oliven



the Smart Oven™ Air Fryer
mit Element iQ™-System

Sage

Salamipizza mit Mozzarella und Oliven



Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 31 Minuten / Ruhezeit: 30 Minuten



Ergibt 2 Pizzen



the Smart Oven™ Air Fryer

Für den Teig

- 1 Teelöffel Honig
- 375 ml warmes Wasser
- 1 ¼ Teelöffel Instanthefe
- 210 g Mehl
- 45 g gelbes Maismehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Olivenöl zum Einfetten
- Kochspray

Für die Pizzasauce

- 240 g geschälte Dosentomaten
- ½ Esslöffel natives Olivenöl extra

1 Knoblauchzehe, gehackt

- ¼ Teelöffel fein geriebenes Salz
- ½ Teelöffel Oregano
- 2 Basilikumzweige

Für den Belag

- 225 g geriebener Vollmilch-Mozzarella
- 170 g dünne Salamischeiben
- 80 g schwarze Oliven, entkernt, halbiert
- ½ Bund Basilikum (Garnitur)

1. Honig in einer kleinen Schüssel mit Wasser auflösen. Über der Hefe verteilen und 3 Minuten ziehen lassen.
2. Mehl, Maismehl und Salz in die Rührschüssel eines Standmixers füllen und Knethaken befestigen. Bei geringer Geschwindigkeit vermischen. Die Honig-Wasser-Hefemischung hinzugeben und etwa 5-7 Minuten lang vermengen, bis der Teig geschmeidig und elastisch wird.
3. Eine Schüssel mit der Hälfte des normalen Olivenöls einfetten und den Teig hineingeben. Mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Ein Backblech mit dem Rest des normalen Olivenöls einfetten. Den Teig nach der Ruhezeit in zwei Portionen à 210 g aufteilen, zu gleich großen Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Teig leicht mit Kochspray besprühen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. Alle Zutaten für die Sauce, ausgenommen das Basilikum, in eine Küchenmaschine geben. Durch Pulsieren vermengen. Die Sauce mit einem Teigschaber in eine Schüssel geben, Basilikum hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und beiseite legen.
6. Ofen vorheizen. PIZZA/SUPER-KONVEKTION/210 °C/5 Minuten auswählen und Start-Taste drücken. Pizzapfanne in mittlerer Position in den vorgeheizten Ofen setzen und leere Pfanne 5 Minuten aufwärmen lassen.
7. Teig ziehen, damit er in die Pizzapfanne passt. Pfanne aus dem Ofen entnehmen und den Teig vorsichtig in der warmen Pfanne verteilen.
8. Ofen vorheizen. PIZZA/SUPER-KONVEKTION/210 °C/13 Minuten auswählen und Start-Taste drücken. Die Hälfte der Sauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwa 1 cm Abstand zum Rand lassen. Jeweils die Hälfte des Mozzarellas, der Salemi und der Oliven auf der Pizza verteilen und in den vorgeheizten Ofen stellen. Für etwa 13 Minuten backen lassen, bis die Pizza knusprig ist.
9. Pizza aus dem Ofen nehmen. Mit Basilikumblättern bestreuen.
10. Dieselben Schritte mit dem verbleibenden Teig und den restlichen Zutaten wiederholen.