

Pizza bianca mit Radicchio und Salami



Zutaten für eine 30cm Pizza

- 250g Globus-Pizzateig, ausgeformt
- 100g Mozzarella «Fior di Latte»
- 6 dünne Scheiben guter Salami (z.B. Falorni/Toscana)
- Olivenöl «extra vergine»
- 1 EL Parmesan, gerieben
- 4 EL Stracciatella
- 1 Handvoll confierte Tomaten
- 500g Radicchioblätter
- 1 Knoblauchzehe, leicht zerdrückt

Zubereitung

Backofen auf maximale Stufe (ohne Umluft) schalten und Pizzastein auf den untersten Rost legen, mindestens 20 Minuten aufheizen.

Pizza vorbereiten: Radicchioblätter in grobe Streifen schneiden, zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe in etwas Öl einige Minuten braten bis die Blätter zusammenfallen. Mit Meersalz salzen, Knoblauch entfernen und erkalten lassen.

Teig ausformen und auf Pizzaschieber legen. Salami zu 1 cm langen Streifen und Mozzarella in feine Scheiben schneiden, beides gleichmässig auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 3–4 cm frei lassen. Parmesan gleichmässig darüber geben.

Pizza backen: Mit der Pizzaschaufel vorsichtig auf den heissen Stein befördern, 3–5 Minuten backen, für gleichmässiges Bräunen Pizzastein ab und zu drehen.

Fertigstellen: Pizza herausnehmen und mit dem Radicchio und den confierten Tomaten belegen, dann Stracciatella kaffeeelöffelweise darüber verteilen.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl besprenkeln.