

Pizza bianca mit Radicchio und Salami



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 kaffeelöffelweise darüber verteilen.

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

Zutaten für eine 30 cm Pizza

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