



Wilde Pizza



Wilde Pizza

Für 4 Personen

Pizzateig (einen Tag vorher zubereiten):

- 500 g Pizzateig Typ 00
- 6 g Frischhefe
- 12 g Meersalz
- 330 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl

Belag:

- 200 g Ziegenfrischkäse, natur mit 1 EL Sahne und einer gepressten Knoblauchzehe verrühren
- 1 Handvoll Basilikum
- 100 g Rohschinken vom Wildschwein
- etwas Pfeffer aus der Mühle

Belag 2:

- 250 – 300 ml Tomatensoße
- 250 g Schnitzel vom Wildschweinhals
- 1 TL Gyros-Gewürz (z.B. von Ankerkraut)
- 2 EL Olivenöl
- etwas Oregano, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Sonstiges:

- 2 Mozzarella, 100 g frischen Parmesan, etwas Olivenöl, einige Kürbiskerne,
- 350 – 400 g Ofengemüse (Hokkaido-Kürbis, Rote Bete, Urkarotten, rote Zwiebeln, Petersilienwurzel, Pastinake)

So wird's gemacht

Alle Zutaten für den Pizzateig in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu 2 Kugeln formen und in eine rechteckige Form setzen, mit Deckel verschließen und in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor Gebrauch **Teig** aus dem Kühlschrank holen. Backbleche etwas einölen. Beide Teigkugeln ca. 3 mm dünn zu einem Oval ausrollen und auf die Bleche legen. Backofen auf 230 °C vorheizen.

Gyros herstellen: Fleisch in 1 cm breite Streifen schneiden, mit **Gyros-Gewürz** und **Öl** vermengen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Pizza belegen (Ziege): Ziegenfrischkäse-Creme auf den Teig streichen. Mit etwas **Parmesan** bestreuen und die Hälfte des **Ofengemüses** darauf verteilen. Die Hälfte des in Scheiben geschnittenen **Mozzarella**s darauf verteilen. Etwas **Parmesan** aufstreuen und ein paar Spritzer **Olivenöl** darüberträufeln. In den vorgeheizten Ofen schieben. Kurz vor Ende der Garzeit **Rohschinken** auf die Pizza geben und heiß werden lassen.

Pizza belegen (Gyros): Tomatensauce auf den Teig streichen. Mit etwas **Parmesan** bestreuen, Rest **Ofengemüse** darauf verteilen. Mit dem Rest **Mozzarella** belegen und mit **Parmesan** bestreuen, etwas **Olivenöl** darüberträufeln. Für 15–20 Min. in den Ofen schieben. 10 Min. vor Ende der Garzeit der Pizza die Pfanne heiß werden lassen, etwas **Öl** hineingeben und **Gyros** schnell anbraten. Auf der Pizza verteilen und nochmals kurz in den Backofen schieben.

Nach Belieben alle Pizzen mit **Kürbiskernen** und frischem **Basilikum** garnieren.