



## Pizza mit Speck und Zwiebeln

Natürlich gehören nebst Speck und Zwiebeln auch Tomatensugo und Mozzarella auf diese Pizza. Gewürzt ist diese Pizza nur mit reichlich Oregano und Salz und Pfeffer (im Tomatensugo). Gut passen würden auch zerstückelte, schwarze Oliven oder ein aufgeschlagenes Ei.

### Zutaten (2 grosse Pizzen)

[Pizzateig von da](index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=167) (1x Rezept)

200g Mozzarella  
2dl Passata di Pomodoro  
0,5dl Rotwein  
1 längliche Tomate  
1 grosse Knoblauchzehe  
1Tl Oregano  
1El Olivenöl  
2 Prisen Zucker  
Salz und Pfeffer zu abschmecken

1 mittelgrosse Zwiebel  
100g geschnittener Bratspeck

### Zubereitung

Tomaten in kleine Würfel schneiden und im heissen Olivenöl kurz anziehen, mit Rotwein ablöschen und Passata zugeben. Knoblauch, Oregano und Zucker zugeben. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° aufheizen.

Pizza belegen:

Teig auf einem gut bemehlten Brett (Pizzaschaufel) von Hand dünn (ca. 3-4mm) ausziehen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Mit Tomatensugo bestreichen, dabei einen 1cm breiten Rand frei lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen.

Bratspeck in Streifen schneiden und darüber verteilen.

Zwiebel halbieren und in ca. 2mm dicke Scheibenschneiden und ebenfalls darüber verteilen.

Pizza auf den heißen Backstein schieben und ca. 10 - 12 Minuten backen.







*Belegter Pizzateig auf der gut bemehlten Pizzaschaufel, ein unabkömmliches Ding, um die Pizza heil auf den heissen Backstein zu befördern zu können.*



*Luftiger, knuspriger Pizzaboden...*