



Foto: Lydia Maderthaner

Gruselpizza

Zutaten Teig für 2 – 3 Pizzen:

500 g Pizzamehl, 300 ml Wasser (ca. 60%), 8 g Germ, 8 g Salz, Prise Zucker, 1 EL Olivenöl.

Zubereitung Teig (ca. 8-12 Stunden vor dem Backen):

Germ in etwas Wasser auflösen, gemeinsam mit den anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit Knethacken ca. 8 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche geben, in 2-3 gleich schwere Stücke teilen, jeden einzelnen Teil nochmals gut durchkneten und im Kühlschrank mit Frischhaltefolie bedeckt (nicht straff eingewickelt) ca. 8 bis 12 Stunden rasten lassen. Die Gehzeit kann mit etwas mehr Germ, der Verwendung lauwarmen Wassers sowie durchrasten lassen bei Zimmertemperatur verkürzt werden.

Zutaten Belag: für die Totenköpfe 250 g weiße, größere Champignons mit Stiel; ca. 300 g Pizza-Tomatensoße (alternativ Tomatensoße abgeschmeckt mit etwas Salz, Oregano), 200 g geriebener Käse nach Wahl (Mozzarella, Grana Padano, etc.), Oregano getrocknet, Basilikum frisch oder getrocknet.

Zubereitung: Für die Totenköpfe die Champignons halbieren, mit einem Strohhalm 2 Augen ausstechen, mit einem kleinen Messer zwei Nasenlöcher schnitzen und in den Stiel Zähne einritzen. Nun die Teiglinge aus dem Kühlschrank holen.

Variante 1 - Backblech mit Backpapier: Das Backrohr auf 250 Grad vorheizen, währenddessen eine Teigkugel auf einem ganz leicht bemehlten Backpapier zu einer Pizza ausformen. Dies gelingt entweder mit einem Nudelholz, aber auch sehr gut per Hand über den Handrücken. Darauf achten, dass die Ränder höher bleiben. Mit Tomatensoße bestreichen, Kräuter sowie Käse nach Belieben darüber streuen, die Totenkopf-Champignons mit den Augen nach oben auf die Pizza setzen, am Backblech im vorgeheiztem Backrohr 8-10 Minuten backen.

Variante 2 Pizzastein mit Pizzaschaufel: Den Pizzastein im Backrohr auf 250 Grad erhitzen, eine Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Pizza ausformen, auf die Pizzaschaufel legen. Nun belegen wie bei Variante 1, auf den Pizzastein setzen und 6-8 Minuten backen.

Tipp: Natürlich kann man den Belag beliebig nach eigenem Geschmack erweitern. Je dünner aber der Teig und je dezenter der Belag, desto knuspriger wird die Pizza und der Rand bleibt saftig. Dickerer Teig und mehr Belag erhöht eventuell die Garzeit, was den Rand härter/trockener macht.