

Das unten angegebene Rezept reicht für 3-4 Personen, je nach  
Personen-Größe, -Dicke, Appetit  
bzw. Wunsch nach Rest für den nächsten Tag...

## Rezept

### Gehlenbecker Pizza

Ein Hauptbestandteil dieser *deutschen Pizza* ist die **Lammsalami**. (Siehe Blick in die Küche). Da diese nur selten zu ergattern ist, warten wir solange, bis wir sie mal wieder irgendwo bekommen, um dieses schöne Gericht endlich wieder machen zu können.

#### 1. Vorteig:

300 g Mehl	Mehl in große Schüssel
1 Würfel <u>frische Hefe</u>	Hefe in die Mitte bröseln
½ TL <u>Zucker</u>	Zucker oben drauf
100 ml Wasser	Leicht erwärmen, etwas davon auf die Hefe gießen.
100 ml Milch	

Hefe & Zucker & Flüssigkeit & etwas vom Mehl zusammenrühren.

Mit Handtuch bedeckt gehen lassen, bis die Hefemasse etwa verdoppelt ist (ca. 20 Minuten)

Salz	Außen auf das trockene Mehl streuen

#### 2. Teig:

50 g <u>Palmin</u> (= 2 Würfel)	Inzwischen in restlicher warmer Wassermilch schmelzen lassen
---------------------------------	--

Die Flüssigkeit in die Mehlschüssel geben – aber nicht gleich alles – sondern etwas davon als Reserve aufheben.

Diese Teigzutaten mit einem Holzlöffel vermischen und ein paar Minuten lang rühren.

200 g Mehl	Nach und nach dazu geben. Zum Ende hin alles auf Arbeitsplatte geben und kneten.
------------	--

Der Teig soll so feucht wie möglich bleiben, so dass er gerade noch zu kneten und auszurollen ist.

Dazu abwechselnd Mehl und Flüssigkeit (von der Reserve) zugeben.

Teig dann ausrollen und auf eingeeölter Fettpfanne [=Backblech mit hohem Rand (vgl. Fotos oben)] ca. ½ Stunde bedeckt gehen lassen.

Etwas <u>Olivenöl</u> (alter Pizza-Bäcker-Trick)	Nach dem Gehenlassen soll der Teig, bevor er mit dem Belag versehen wird, mit etwas Öl eingepinselt werden.
--	---

<b>3. Belag:</b>	
300 g <u>Dörrfleisch</u>	Würfeln, anbraten (siehe <u>Blick in die Küche</u> )
Ca. 5 Zwiebeln (bzw. 4 große Zwiebeln)	Schälen, <u>würfeln</u> , mit anbraten (siehe <u>Blick in die Küche</u> ), wenn das Dörrfleisch anfängt glasig zu werden. Beides zusammen anbraten, so lange, bis die Zwiebeln etwas zusammen gefallen sind. (Siehe <u>Blick in die Küche</u> ). – Dann die Zwiebeln zusammen mit dem Dörrfleisch auf den Teig verteilen. (Siehe <u>Blick in die Küche</u> )
Ca. 1 kg Tomaten Pfeffer, Salz	In Scheiben nebeneinander auf den Teig legen und mit Pfeffer und Salz würzen. (Siehe <u>Blick in die Küche</u> ).
1 lange schmale Lammsalami (250 g) (vgl. <u>Blick in die Küche</u> )	In relativ dicke Scheiben schneiden. Die Wurstscheiben auf dem Teig halb unter die Tomatenscheiben stecken (siehe <u>Blick in die Küche</u> ).
200 g <u>geriebenen Gouda</u>	Über alles streuen (siehe <u>Blick in die Küche</u> )
2/3 Becher <u>Schmand</u>	Erst den Schmand umrühren, damit er etwas flüssiger wird. Dann einzelne Kleckse auf das Ganze oben drauf träufeln (siehe <u>Blick in die Küche</u> ).
<b>4. Backen:</b>	
Backofen vorheizen, dann bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.	
<b>Beilagen:</b>	<u>Gurkensalat</u> , <u>Paprikasalat</u> , <u>Tomatensalat</u>