

Pizzette mit geschmorter Peperoni und Feta

Zutaten:

Teig:

500 g Weissmehl
2 ½ dl lauwarmes Wasser
2 TL Trockenhefe
1 ¼ TL Zucker
1 ½ TL Salz

Belag:

4 mittlere Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 - 3 grosse rote Peperoni
4 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Essig
Saft einer halben Zitrone
½ TL Zucker
wenig Salz
nach Belieben frischer Thymian
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
ca. 150 g Feta

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker mischen und an einem warmen Ort 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl gut mit dem Salz mischen (am besten mit einem Schwingbesen), die Hefe-Mischung und das Olivenöl dazugeben und von Hand oder mit dem Teigrührwerk zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel zu einer runden Kugel formen, die Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche gegen unten auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei rund 200 Grad in den Ofen schieben, bis die Peperoni weich sind und schwarze Blasen werfen. Die Peperoni dann aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem feuchten Tuch abdecken. Etwas auskühlen lassen und dann die Haut abziehen und die Peperoni längs in rund 1 Zentimeter breite Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico-Essig, Zitronensaft, Salz, Zucker, Thymian und Knoblauch zu einer Marinade verrühren und die Peperoni-Streifen darin während etwa einer Stunde im Kühlschrank marinieren.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und diese mit Olivenöl, Zucker und Salz in einer Bratpfanne auf kleinem Feuer karamellisieren lassen.

Den Teig in ca. 12 Portionen schneiden und diese zu Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser auswallen. Ein Blech mit einem Backpapier auslegen und die Rondellen darauf platzieren. Dann zuerst etwas Zwiebeln und nachher 3-4 Peperoni-Streifen auf die Teigondellen geben. Zuletzt noch den Feta zerbröseln und darüber geben. Etwas frisch gemahlene schwarze Pfeffer und allenfalls noch etwas Salz darüber streuen und die Pizzette bei rund 180 Grad im Ofen backen bis der Teig durchgebacken ist und etwas Farbe angenommen hat.