

## Pizza Hawaii

### Zutaten für 2 runde Pizzen oder ein Blech:

#### Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



#### Als Belag

- passierte Tomaten
- Pizzakräuter (alternativ Oregano oder Thymian)
- 150 g Kochschinken
- 160 g geriebener Käse (wir empfehlen Gouda)
- Ananas (in Stücken)
- Pfeffer

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 35 Minuten

**Ruhezeit:** 60 Minuten

### Knusprige Pizza mit Ananas selber machen - so gehts:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix: 3 Min. / Knetstufe)
2. Gib den Pizzateig abgedeckt in eine Schüssel und lasse ihn für mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rolle den Teig auf Backpapier aus oder ziehe ihn wie die Italiener einfach mit den Händen in Form. Für eine Pizza wie vom Steinofen verwende ich gern meinen

[Pizzastein](#) von Pampered Chef.

4. Schneide den Kochschinken in Würfel und lasse die Ananasstücke gut abtropfen.
5. Bestreiche den Pizzateig mit den passierten Tomaten. Streue die Pizzakräuter und anschließend den geriebenen Gouda darüber.
6. Belege die Pizza mit Kochschinken und Ananas.
7. Schieb die Pizza dann in den Ofen und backe sie bei 240°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten. Serviere die ofenfrische Pizza Hawaii mit Basilikum und mahle frischen Pfeffer darüber.

Statt mit meinem einfachen [Pizzateig Grundrezept](#) kannst du Pizza-Hawaii auch ganz einfach **mit Fertigteig** selber machen - entweder als ganzes Blech oder als zwei runde Pizzen. Rolle den Teig dafür aus und schneide einen tellergroßen Pizzaboden aus. Knete den restlichen Pizzateig zusammen und rolle ihn als zweite runde Pizza aus.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

