

# Spinnweben-Pizza



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

*Für den Teig:*

- 1 Pck. Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1,5 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- ggf. schwarze Lebensmittelfarbe

*Für den Belag:*

- 400 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 3 TL Oregano, getrocknet
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 12 schwarze Oliven
- 250 g Mozzarella

**ZUBEREITUNG:**

1. Für den Teig Hefe, Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Öl und 280 ml lauwarmes Wasser sowie die schwarze Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel vermischen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit eingöhlten Händen 5 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig halbieren und beide Portionen mit einem feuchten Tuch abgedeckt 2–3 Stunden gehen lassen. Er sollte sein Volumen verdoppeln.
2. Passierte Tomaten mit Tomatenmark verrühren und mit Oregano, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Knoblauch pellen und fein schneiden. Oliven halbieren, etwa die Hälfte als

- Spinnenkörper verwenden und die restlichen Olivenhälften in feine Spinnenbeine schneiden. Mozzarella in längliche Streifen schneiden.
3. Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 230 Grad) vorheizen.
4. Die Teigportionen nochmals kurz durchkneten und mit einem Nudelholz rund ausrollen. Mit Tomatensoße bestreichen. Mit den Mozzarellastreifen ein Spinnennetz quer über den Teig legen. Aus den Oliven mehrere Spinnen auf dem Teig verteilen. Die Pizzen für 10–12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.