

Pizza-Crostini mit Ricotta und mariniertem Broccolini

ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

ERGIBT

12 bis 16 Crostini

Zubehör

Bratpfanne

Ooni Pizzaofen

Ooni Infrarot Thermometer

Ooni perforierter Pizzaschieber

Ooni Pizzateigschaber

Ooni Pizzaroller

Pizzawendeheber

Ooni Digitalwaage

Zutaten

1 Pizzateigkugel à 250 g

7 EL (100 g) natives Olivenöl extra, plus ein wenig zusätzlich zum Beträufeln

400 g Broccolini, in ca. 1,5 cm (½ Zoll) lange Stücke geschnitten

250 g Ricotta

3 EL (30 g) Knoblauch, in Scheiben geschnitten

60 g Schalotten, in Scheiben geschnitten

1 TL (5 g) rote Chiliflocken

1 TL (5 g) getrockneter Oregano

2 EL (15 g) grobkörniges Salz

20 g kalabrische Chilipaste

1½ EL (20 g) Weißweinessig

3 TL (20 g) frischer Oregano

ERGIBT

12 bis 16 Crostini

Rezept

Dieses Rezept eignet sich zwar für [verschiedene Pizzasorten](#), aber wir finden, dass unser [klassischer Pizzateig](#) am besten dazu passt. Am besten bereiten Sie Teig im Voraus vor, damit er bei Raumtemperatur aufgehen kann, bevor der Ofen vorgeheizt wird..

Zur Zubereitung des Broccolini eine Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Wärme erhitzen. 40 g Olivenöl und den Broccolini dazugeben und 4 Minuten lang unter gelegentlichem Umrühren garen. Knoblauch, Schalotten, rote Chiliflocken, getrockneten Oregano und Salz hinzugeben, dann weitere 5 bis 8 Minuten garen oder bis der Broccolini weich ist.

Vom Herd nehmen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Kalabrische Chilipaste, 60 g Olivenöl, Essig und frischen Oregano hinzugeben und dann mindestens 30 Minuten lang marinieren lassen.

Den Ofen vorheizen, bis der Pizzastein im Ofeninneren eine Temperatur von 400-450 °C erreicht. (Mit einem Infrarotthermometer können Sie die Temperatur schnell und genau prüfen.) Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dehnen. Die Luft von der Mitte zum Rand ausdrücken und den Pizzaboden mit den Fingerknöcheln auf 30 cm dehnen.

Mit einer Gabel „andocken“ und den gesamten Teig dabei vorsichtig anstechen, um zu verhindern, dass er sich im Ofen vollständig aufbläht.

Mit Olivenöl beträufeln und dann in den Ofen schieben.

Den Teig ca. 1 bis 2 Minuten vollständig durchbacken und ab und zu drehen, damit er auf allen Seiten gleichmäßig gart.

Aus dem Ofen nehmen und den Teig vollständig abkühlen lassen.

Jede Pizza in Quadrate schneiden. Jede Pizza sollte 12 bis 16 Stücke ergeben, je nachdem, wie groß die Crostini sein sollen.

Auf jedes Stück einen Klacks Ricotta geben.

Den Broccolini auf Ricotta löffeln. Einen Teil der Marinade auf jedes Stück träufeln und servieren.