

Pizza mit Rucola und Serrano Schinken

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

430 g Weizenmehl Typ 550

210 ml Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

Kirschtomaten

1-2 Knoblauchzehen

1 Bund Rucola

Serrano Schinken

Frische Basilikum

1 Zwiebel

1 Paket passierte Tomaten

Etwas Tomatenmark

Emmentaler, Parmesan

Prise Zucker

Dressing: Zitronensaft, Salz,
Pfeffer, Olivenöl, Prise Zucker

Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Für den Teig, Hefe mit einer Prise Zucker im warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Olivenöl und das Hefewasser in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Deckel drauf und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Backunterlage stürzen. Den Teig in 2 Stücke teilen (ergibt 2 Pizzen).

Für die Tomatensauce, die Zwiebel, die Knoblauchzehen und das Basilikum verkleinern. Passierte Tomaten, etwas Tomatenmark, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl hinzufügen und miteinander verrühren.

Teig auf dem Zauberstein ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen, Käse mit der Käsereibe reiben und mit Kirschtomaten (halbiert) belegen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Rucola und Schinken zerteilen, auf die Pizza legen und mit dem Dressing beträufeln und etwas Parmesan darüber reiben.

Guten Appetit