

Pizza mit frischem Rucola und Balsamico-Knoblauch

Zutaten für 30 cm Ø Form:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 1/4 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl

Belag:

- 200 g leicht gerauchter Kochschinken
- 1 Bund Rucola
- 1 EL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 100 g Mozzarella
- 1 TL Salz
- 200 g passierte Tomaten (Tetrapack)

Balsamico-Knoblauch:

- 4 möglichst schöne, große Knoblauchzehen
- 80 ccm Balsamico
- 1 gehäufte Kaffeelöffel Zucker
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung :

Für den Pizzaboden die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C zum Vorteig gehen lassen.

Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Rucola waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. Da wir den Belag nicht „suppig“ mögen, tragen wir die Tomatenmasse nicht zu dick auf und lassen lieber etwas von der Tomatenmasse übrig. Den Kochschinken in kleine Stücke schneiden und verteilen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und verteilen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten – mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann versuchen Sie die Pizza mit 250 Grad - Backzeit in ca. 15. Minuten zu backen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Pizza mit frischem Rucola und Balsamico-Knoblauch

Inzwischen die Balsamico-Knoblauchwürfel herstellen:

(Das geht nur aus einem Glaskeramikkochfeld oder auf einer Induktionsplatte da sonst Feuergefahr besteht!)

Knoblauch würfeln (3 mm Kantenlänge). Balsamico in einem Glas bereitstellen. In eine beschichtete Pfanne ohne Thermoboden das Olivenöl geben. Die Knoblauchwürfel und den Zucker dazugeben. Glaskeramik - Feld auf höchste Stufe schalten. Unter ständigem rühren die Knoblauchwürfel goldbraun rösten. Dabei karamelisiert der Zucker und legt sich an die Knoblauchwürfel. Sofort, wenn der Knoblauch die goldbraune Farbe angenommen hat, den Balsamico in die Pfanne kippen - weiter rühren. Das Gemisch muß in der Pfanne aufschäumen. Die Hitze reduzieren - weiter rühren bis der Balsamico auf die Hälfte reduziert ist. Pfanne vom Herd nehmen - Glaskeramik - Feld ausschalten. Pfanne mit Soße auskühlen lassen.

Auf die noch heiße Pizza den frischen Rucola verteilen und die Balsamico-Knoblauchwürfel darüber ziehen.

Gutes Gelingen wünschen die Aalener Kochbären.