

Pizza mit Schinken und frischem Rucola

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:

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, aber als Beispiel :

Schinken mit frischem Rucola und Parmesan-Spänen.

200 g leicht gerauchter Kochschinken,
1 Bund Rucola,
1 EL Oregano,
1 TL Basilikum,
100 g Mozzarella,
1 TL Salz,

500 g passierte Tomaten (Tetrapack),
100 g frischer Parmesan am Stück.

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.

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.

Auf die noch heiße Pizza den frischen Rucola verteilen und den frischen Parmesan mit einem Trüffelhobel darüber hobeln.

Gutes Gelingen wünschen die Aalener Kochbären.

