



Schwierigkeit mittel



4 Personen



Vorbereitung 20 min.
Gehzeit ca. 60 min.
Backzeit ca. 25 min.

Zutaten

Für den Teig:

1/2 Würfel frische Hefe
430 g Mehl (Typ 550)
1 TL Salz
230 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

200 g passierte Tomaten
1 Zwiebel
1 Handvoll frischer Basilikum
2 Knoblauchzehen
1/2 Paprika
1 Kugel Mozzarella
Salz und Pfeffer

Nach dem Backen:

100 g Serrano Schinken
1 Handvoll Rucola
50 g Parmesankäse

Für das Dressing:

1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
1/2 Zitrone

Tipp

Wenn die Pizza aus dem Ofen kommt, schneide ich diese bereits in Portionsstücke und belege diese mit dem Schinken und dem Rucola.

PIZZA MIT SERRANO-SCHINKEN UND RUCOLA

Ihr werdet mit dieser Pizza zur Konkurrenz von eurem guten Italiener werden!

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten in die große Nixe geben und miteinander verkneten. Mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Dann den Teig halbieren und einen Teil davon mit dem Teigroller auf dem Zauberstein oder dem großen runden Stein ausrollen.
- Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Sauce die passierten Tomaten in die kleine Nixe geben, den Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Zwiebel, die Paprika und den Basilikum mit dem Super-Hacker zerkleinern und alle Zutaten mit Hilfe des kleinen Mix 'N Scraper-Schaber vermischen.
- Nun die kalte Sauce auf den Pizzateig streichen und mit der verstellbaren groben Reibe den Mozzarella über die Sauce reiben. In ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- In der Zwischenzeit die Zitrone mit der Zitruspresse auspressen. Das Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit dem Schneebesen zu einem sämigen Dressing rühren.
- Nachdem die Pizza aus dem Ofen kommt, die halbierten Schinkenscheiben und den gewaschen und trockengetupften Rucola auf die Pizza geben.
- Das Zitronendressing über den Rucola träufeln.
- Zum Abschluß den Parmesankäse mit dem Gemüseschäler über die Pizza hobeln.



0151 46710812

@ingrid.halder@onlinehome.de

ingridhalder.de