

Pizza mit Parmaschinken und Rucola

Pizza

Zutaten (4 Personen)

- » 350g Mehl
- » 120ml Olivenöl
- » 1/2 TL Salz
- » 1 TL Zucker
- » 1/2 Würfel Hefe
- » 200g Tomatenmark
- » 100ml Weißwein
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 EL Oregano
- » 125g Parmesan
- » 100g Rucola
- » 150g Parmaschinken

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Das Mehl sieben, mit Olivenöl, 120ml Wasser, Salz, Zucker sowie der zerbröckelten Hefe in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30min gehen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in 4 Portionen teilen und jeweils in der Größe von Pizzaformen ausrollen. Teig in die gefetteten Formen legen.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Tomatenmark mit Wein glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano würzen. Teig damit bestreichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen je Pizza 30-35min backen.

4. Rucola putzen und waschen. 5min vor Backzeitende mit dem Schinken auf den Pizzen verteilen. Nach Ende der Backzeit die Pizzen aus dem Ofen nehmen und den Parmesan am Stück in Spänen darüber hobeln.

Nährwerte: 860kcal/E33g/F45g/KH78g pro Portion

angelegt am: 27.07.2004

Rezept-Nr: 1197

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke