

Rucolapizza

Zutaten für 2 Pizzen

Für den Teig

200g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
etwas Wasser
2EL Olivenöl

Für die Tomatensoße

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2EL Olivenöl
3EL Tomatenmark
400g passierte Tomaten
getrockneten Basilikum, Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für den Belag

50g Schinken
80g gehobelter Parmesan
50g geriebener Mozzarella
125g Rucola

1.

Die Hefe in einem Schluck warmen Wasser lösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, oben eine kleine Mulde bilden. Das Hefewasser in die Mulde geben und mit etwas Mehl bestäuben. 10min gehen lassen. Danach Olivenöl und Salz dazugeben und den Teig gut durchkneten. Wenn notwendig, noch etwas Wasser hinzufügen. An einem warmen Ort gehen lassen, bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat.

2.

Für die Tomatensoße die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. In etwas Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark und die getrockneten Kräuter hinzugeben und alles nochmals 2min anrösten. Mit den passierten Tomaten abschrecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 10min leicht köcheln lassen.

3.

Den Pizzateig so dünn wie möglich in zwei Pizzen ausrollen, mit der Tomatensoße bestreichen und dem Mozzarella bestreuen. Den Schinken darauflegen.

4.

Die Pizzen bei 220°C im vorgeheizten Backofen 15-20min backen. Nach dem Backen den Rucola und Parmesan darauflegen.