

Pizza Rucola

Zutaten f. 3-4 Personen:

500 g Mehl
Je 1 Prise Zucker und Salz
1 Pck. Frische Hefe
300 ml warmes Wasser

4-5 Tomaten
200 ml passierte Tomaten (Dose)
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Oregano
200 g Mozzarella aus Büffelmilch
1 Bund Rucola
80 gr. Parmaschinken in dünnen Scheiben
2 EL Balsamico-Essig
Olivenöl
Salz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf die höchste Stufe (250°C) vorheizen. Das Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, die Hefe darüber bröckeln, das warme Wasser dazugießen und alles zu einem Teig verkneten (bei klebrigen Teig etwas Mehl dazugeben). 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein leicht geöltes Backblech geben. Nochmals zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit 2 kleingewürfelte Tomaten, passierte Tomaten, gepressten Knoblauch und Oregano zu einer Sauce verrühren, salzen + pfeffern. Die Sauce auf dem Boden verteilen, die restlichen Tomaten und den Mozzarella jeweils in Scheiben darauf verteilen. Auf der untersten Schiene des Backofens ca. 15-20 Min. backen. Eine Salatsauce aus 2 EL Balsamico + 4 EL Olivenöl etwas Salz + Pfeffer herstellen. Rucola putzen, waschen und trocknen. Die fertig gebackene mit Parmaschinkenstückchen und dem Rucola belegen und mit der Sauce beträufeln.