Rezept

Hauchdünne Pizza mit Parmaschinken und Rucola

Ein Rezept von Hauchdünne Pizza mit Parmaschinken und Rucola, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
	¼ Würfel frische Hefe (12 g)
1	Zwiebel (100 g)
2 EL	Olivenöl
2	Prisen brauner Zucker
1	gestrichener TL getrockneter Oregano
	Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
400 g	Büffelmozzarella
150 g	geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
	Olivenöl zum Beträufeln
	je ½ TL Zucker und Salz
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	gehäufter EL Tomatenmark
1 Dose	gehackte Tomaten (400 g)
2 Prise	getrocknete Chiliflocken
	schwarzer Pfeffer
2 Bund	Rucola (120 g)
120 g	Parmaschinken in dünnen Scheiben
	Pizza- oder Brotbackstein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Pizzen (à etwa 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Mehl mit Zucker und Salz mischen. Die Hefe zerbröseln und in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Hefewasser und Olivenöl zum Mehl gießen. Alles mit den Knethacken des Handrührgeräts in etwa 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem kleinen Topf (18 cm Ø) erhitzen und beides darin 2 Min. glasig dünsten. Das Tomatenmark einrühren, mit Zucker bestreuen und 1 Min. unter Rühren rösten. Die Tomaten zugießen. Die Dose mit 200 ml Wasser ausschwenken und ebenfalls zugießen. Aufkochen und die Sauce offen bei schwacher Hitze 30 Min. sämig einkochen lassen. Mit Oregano, Chili, Meersalz und Pfeffer pikant abschmecken.

3. Den Backofen mit dem Pizzastein auf 250° (nur Umluft) vorheizen. Für den Belag den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Vom Rucola grobe Stielen abknipsen. Die Blätter waschen und trocken schleudern oder gut trocken schütteln.

4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen. Diese mit dem Nudelholz zu dünnen Fladen (27-28 cm Ø) ausrollen. Auf ein bemehltes Brett oder ein rundes Blech ziehen (so gleitet die Pizza besser auf den Stein). Jede Pizza mit 2 kleinen Kellen Tomatensauce bestreichen, einen Rand frei lassen. Mit geriebenem Käse und Mozzarella belegen und auf den heißen Pizzastein gleiten lassen. Die Pizzen nacheinander im Ofen (unten) in je etwa 4 Min. knusprig backen. Herausnehmen, mit Rucola und Parmaschinken belegen und mit Olivenöl beträufeln.