Rezept

Pizza Parma

Ein Rezept von Pizza Parma, am 02.06.2025

Zutaten

1	Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig
	Salz
1 Prise	Zucker
2 Kugeln	Mozzarella (à 125 g)
12	dünne Scheiben Parmaschinken
50 g	Parmesan
½ Dose	stückige Tomaten (200 g)
	Pfeffer
150 g	Cocktailtomaten
100 g	Rucola
4 TL	Olivenöl
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 27 g F, 39 g EW, 92 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Den Teig vierteln und auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu vier runden Pizzaböden formen, den Rand etwas dicker lassen.

2. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach und nach je 2-3 EL stückige Tomaten auf jedem Pizzaboden verstreichen. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Pizzaböden mit je einem Viertel der Cocktailtomaten und der Mozzarellascheiben belegen. Pizzas samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 10 Min. backen.

3. Inzwischen den Rucola waschen, trocken schütteln, verlesen und grobe Stiele entfernen. Fertige Pizza mit je 3 Scheiben Parmaschinken belegen, mit je 1 TL Öl beträufeln und ein Viertel des Rucolas daraufgeben. Etwa ein Viertel des Parmesans mit einem Sparschäler in Spänen direkt über der Pizza hobeln. Am besten noch warm servieren.