

Rezept

Pizza mit Coppa und gekochtem Schinken

Ein Rezept von Pizza mit Coppa und gekochtem Schinken, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	4 Scheiben gekochter Schinken (ca. 100 g)
6 große eingelegte Peperoni	1 Kugel Mozzarella (125 g)
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	10 hauchdünne Scheiben Coppa Parma (ca. 50 g; würziger, luftgetrockneter Schweinenacken)
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Schinken grob zerzupfen, die Peperoni quer halbieren. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Zwiebel, Knoblauch, Schinken, Peperoni, Coppa und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.