

Rezept

Pizza mit Rucola, Tomaten und Mozzarella

Ein Rezept von Pizza mit Rucola, Tomaten und Mozzarella, am 22.01.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	4 Knoblauchzehen
500 g Kirschtomaten	2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
Pfeffer, frisch gemahlen	1 großes Bund Rucola
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 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. 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit dem übrigen Öl verrühren. Tomaten waschen und halbieren, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausrollen, mit Knoblauchöl bestreichen. Mit Tomaten belegen, salzen und pfeffern, den Mozzarella darauf verteilen. Im Ofen (Blech auf den Ofenboden schieben!) etwa 10 Min. backen.
4. Den Rucola verlesen, waschen, trockenschleudern und grobe Stiele abschneiden. Nach dem Backen über die Pizza streuen.