

Rezept

Pizzazungen mit Schinken

Ein Rezept von Pizzazungen mit Schinken, am 04.06.2023

Zutaten

300 g Mehl	1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
Salz	2 EL Ajvar (scharfe Paprikapaste; aus dem Glas)
4 Scheiben gekochter Schinken (je ca. 30 g)	100 g junger Gouda
1 Handvoll Rucola	Außerdem: Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit 1/2 TL Salz dazugeben. Nun 200 ml handwarmes Wasser zugießen, alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig vierteln. Jede Teigportion mit bemehlten Händen zu einem ovalen Fladen formen. Die Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Ajvar mit einem Esslöffel auf den Teigzungen verstreichen. Je 1 Scheibe Schinken auf jeden Fladen legen. Den Käse reiben und aufstreuen.
4. Die Pizzazungen im nicht vorgeheizten Backofen bei 220° (unten, Umluft 200°) ca. 25 Min. backen. Den Rucola verlesen und die groben Stiele entfernen. Die Blätter waschen, trocken schleudern und auf den fertig gebackenen Pizzazungen verteilen.