

PIZZA MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN

Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Selbstbelegte Pizza war das Thema für unseren Pokerabend - bei 4 Pizzen sollte für jeden etwas dabei sein. Neben der klassischen Pizza Salami (zur Hälfte mit und zur Hälfte ohne Oliven) gab es Pizza Mista, Pizza Tonno und diese Pizza (die mein absoluter Spitzenreiter ist) mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse. Wer auf den Käse auf der Pizza nicht verzichten mag gibt etwas geriebenen Mozzarella auf die Pizza, ich kann aber nur empfehlen sie auch einmal „pur“ zu probieren - der geriebene Parmesan und der Parmaschinken kommen dann deutlich besser zur Geltung!



Zutaten für eine große Pizza:

1/2 Pizzateig

Für die Sauce:

250ml allzweck Tomatensauce oder:

250 ml passierte Tomaten

1 TL getrocknete Kräuter der Provence

1 TL getrocknetes Basilikum

1 TL Paprikapulver (scharf)

Pfeffer

Salz

Für den Belag:

10 Scheiben Parmaschinken

2 Hand voll Rucola

2 Tomaten

3 EL Crème fraîche

Parmesan oder Pecorino

Optional: 150g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Zuerst muss natürlich der Pizzateig zubereitet werden. Dafür sollte in etwa eine Stunde Vorlauf eingeplant werden.

Hierfür einfach die Zutaten für den Teig wie im Rezept beschrieben verkneten und den Teig zugedeckt an einen warmen Ort stellen damit er aufgehen kann.

Während der Teig ruht bereit ich die Tomatensauce vor. Dazu gebe ich die passierten Tomaten in eine kleine Schüssel und rühre die getrockneten Kräuter (Kräuter der Provence und Basilikum) ein. Dann würze ich die Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz. Kurz abschmecken - wenn alles passt ist sie fertig und kann bis zum Einsatz beiseite gestellt werden.

Den Pizzateig aus der Ruhezone holen, die Arbeitsfläche mit ordentlich Mehl bestäuben und den Teig je nach Geschmack etwas dünner oder dicker ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder das Pizzablech heben und weitermachen.

Ich verteile die Sauce löffelweise auf dem Teig und streiche sie glatt. Ich würde nicht alles auf einmal auf den Teig geben, falls es zuviel ist bekommt man sie sonst so schlecht wieder runter.

Als nächsten Schritt schneide ich die Tomaten in Scheiben, dann werden sie gleichmäßig auf der Pizza verteilt. Wer vom Käse nicht genug bekommen kann gibt jetzt den geriebenen Mozzarella über die Pizza. Da alle anderen Zutaten erst nach dem Backen auf die Pizza kommen kann sie jetzt auch schon in den Ofen!

Jetzt kann die Pizza für ca. 25-35 Minuten unter gelegentlicher Sichtkontrolle bei 200°C Ober-/Unterhitze oder im Pizzamodus in den Ofen. Die Dauer hängt auch davon ab, wie dick der Teig

ausgerollt wurde und wie der gewünschte Bräunungsgrad aussieht.



Den Rucola waschen und wirklich ordentlich trocknen. Das Blech mit der Pizza aus dem Ofen holen und die Pizza gleichmäßig erst mit Rucola und dann mit Parmaschinken belegen. Ein paar Kleckse Crème fraiche auf der Pizza platzieren. Jetzt fehlt nur noch der Parmesan. Diesen einfach nicht zu sparsam über die Pizza reiben.



In Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Hier in der Variante mit Käse und ohne Crème fraîche... und ohne Pizzablech:

