

SALAT MIT PARMASCHINKEN UND KNOBLAUCH-PIZZABROT

SALAT MIT PARMASCHINKEN UND KNOBLAUCH-PIZZABROT

Dieser Salat mit Parmaschinken und Knoblauch-Pizzabrot ist einfach perfekt für warme Sommerabende. Aus einem Rest vom Pizzateig habe ich ein Pizzabrot gebacken, man kann aber auch einfach schnell eine kleine Menge Teig ansetzen. Das Pizzabrot wird dann direkt auf dem Blech oder in einer Pan-Pizzen Form mit Knoblauchöl bepinselt und kurz im Ofen knusprig gebacken. Dazu kommt ein schöner, bunter Salat mit Parmaschinken und Manchego auf den Teller und schon hat man ein tolles Abendessen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für das Pizzabrot:

100g Mehl

20g Grieß

10g frische Hefe

1 Prise Salz

80 ml Wasser

2 Knoblauchzehen

2 TL Olivenöl

Optional:

1 TL fein gehackter Rosmarin oder Thymian

Für den Salat:

gemischter Blattsalat (hier eichblatt-, Lolo-rosso und Lolo-Salat)

6 Scheiben Parmaschinken

ca. 30g Manchego-Käse

einige bunte Tomaten (ca. 250-300g)

1/4 Salatgurke

2 TL Olivenöl

1 EL Fruchlessig, z.B. Pfirsichessig

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Für das Pizzabrot die Hefe in warmem Wasser auflösen und das Hefewasser mit Mehl, Grieß und Salz verkneten (so wie beim Pizzateig). Den Teig 30-45 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen und dann auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Pfanne ausrollen oder passend ziehen.

Den Knoblauch pressen und mit dem Olivenöl vermischen.

Wenn es so weit ist den Teig mit Knoblauchöl bepinseln und mit dem Salz und den fein gehackten Kräutern bestreuen. Für 15 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen (hier im Pizzamodus) schieben.

In dieser Zeit den Salat waschen und in Streifen schneiden. Den Teller mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz anmachen und auf zwei passenden Tellern platzieren. Den gerollten Schinken darauf setzen, die aufgeschnittenen Tomaten, die klein gewürfelte Gurke und den dünn gehobelten Manchego auf dem Salat platzieren. Tomaten und Gurken mit Pfeffer und Salz würzen.

Das fertige Pizzabrot aus dem Ofen holen und aufschneiden.



Das warme Pizzabrot zusammen mit dem Salat servieren...



... und bis auf den letzten Krümel verputzen!

