



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 13.06.2017

Pfannenpizza mit Mozzarella und Schinken Für ca. 12 Stück

Für den Teig

1 kg Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
40 g Hefe
100 ml Olivenöl

Für die Tomatensoße

1 kg Tomaten
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Für den Belag

2 Büffelmozzarella (ca. 250 g)
1 Bund Basilikum
200 g Schinken, luftgetrocknet, hauchdünn (z. B: Parma oder Schwarzwälder)
300 g Champignons
2 Bund Rucola

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Hefe und ca. 500 ml lauwarmes Wasser und ca. 50 ml Olivenöl mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (Falls der Teig zu fest oder zu flüssig sein sollte, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten).
2. Den Teig zu einer Kugel formen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
3. Für die Tomatensoße die Tomaten abbrausen, trockentupfen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensoße ca. 30 Minuten dickflüssig einkochen lassen.
5. Teig erneut verkneten und auf Pfannengröße, ca. 2-3 mm dick ausrollen.
6. Teig in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen. Jeweils etwas Tomatensoße und Mozzarella auf dem Teig verteilen und ca. 5 Minuten erhitzen, bis der Teig aufgeht.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Die Pizza im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Pizza aus der Pfanne heben.
9. Pizza mit Basilikumblättchen, Schinken, hauchdünnen Pilzscheiben und Rauke belegen und sofort genießen.