

Pizza mit Parma-Schinken und Rucola

Für 2 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	1/2 TL Salz	125 ml Milch
1 Prise Zucker	20 g frische Hefe	50 ml Olivenöl

Für den Belag:

1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	1 kleine Knoblauchzehe
200 ml pass. Dosen-Tomaten	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Rucola	2 Kugeln Mozzarella
8 Scheiben Parma-Schinken	60 g Parmesan	

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch mit dem Zucker vermengen, die Hefe hineinbröseln und verrühren. Hefemilch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten, während des Knetens das Olivenöl mit untermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Vom Majoran und Thymian die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden. Pelati, Knoblauch, Kräuter, 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixstab kurz pürieren. Rucola abspülen, trocken schütteln. Den Teig ca. 5 mm dick auswellen und auf ein gefettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Tomatensoße darauf dünn verteilen. Den Mozzarella zupfen und auf der Tomatensoße verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Pizza ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort mit Parma-Schinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan belegen. Noch etwas Olivenöl darüber träufeln, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber streuen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 25. Januar 2010