

Pizza mit dreierlei Käse, Rucola und Parmaschinken

Für 2-3 Pizzen

Für den Teig:

500 g Pizza-Mehl	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	Zucker
ca. 300 ml Wasser	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Tomatensoße:

400 g Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
1 Chilischote	Salz	Zucker

Für den Belag:

70 g Edamer	70 g Pecorino	1 Kugel Büffel-Mozzarella
Olivenöl	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 EL Salbei	1 Prise schwarzer Pfeffer	1 Bund Rucola
Zitronensaft	weiße Crema di Balsamico	

Für den Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit etwas Zucker und Wasser verrühren, dann einige Minuten quellen lassen. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen leicht vermengen. Die aufgelöste Hefe dazugeben. Mit dem Knethaken einer Küchenmaschine gut vermengen. Dabei nach und nach das Wasser hinzufügen. Der Teig ist gut, wenn er sich von den Rändern löst und weder bröckelt noch klebt. Gegebenenfalls noch etwas mehr Wasser oder Mehl hinzufügen. Den Teig abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Tomatensoße:

Die Dosentomaten mit Saft in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Frühlingszwiebeln und Chili säubern und klein schneiden, Knoblauch pressen. Die vorbereiteten Zutaten mit Salz und Zucker zu den Tomaten geben und alles verrühren.

Für den Belag:

Schinken nach Wahl: Parma, Serano oder San Daniele Pecorino fein reiben, Edamer in Späne hobeln, Mozzarella in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Backofen auf höchste Stufe stellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und in 2-3 Stücke teilen. Die Teigstücke dünn ausrollen. Zuerst die Tomatensoße dünn darauf verteilen. Dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Pecorino und Edamer auf die Soße streuen, darauf den Mozzarella legen und 1 Prise Kräuter darüber streuen. Die Pizzen auf einem Backblech oder Pizzastein etwa 8-10 Minuten backen, bis die Ränder schön braun und der Boden knusprig ist.

Servieren:

Rucola säubern und mit Olivenöl, Crema di Balsamico, Zitronensaft und etwas Salz würzen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Rucola und dünn geschnittenen Schinkenscheiben belegen. Darauf noch frisch gemörserten Pfeffer streuen. Dazu einen Chianti classico aus Castellina servieren.

Rainer Sass am 21. August 2020