

# Pizza mit Parmaschinken und Rucola

Zutaten für eine große Pizza:

- 300 g Mehl (Typ 405)
- Hefe (ca. 20 g)
- 400 g Tomaten (aus der Dose)
- 250 g Mozzarella
- 100 g Parmaschinken
- 50 g Rucola
- Olivenöl
- Balsamico
- Salz
- Oregano
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Zucker

Hefe mit einer Prise Zucker und zwei EL lauwarmem Wasser glatt rühren. Mehl mit einem gestrichenen TL Salz vermengen und mit der Hefemischung, etwa  $\frac{1}{8}$  L Wasser und etwas Öl verarbeiten. Teig ca. eine Stunde gehen lassen, dann auf einem Backblech möglichst dünn ausrollen. Dabei sollten keine Risse entstehen.

Tomaten gut abtropfen lassen (der Saft kann zum Beispiel für eine Nudelsoße aufgehoben werden) und in kleine Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls fein würfen. Den Teig mit Öl bestreichen und anschließend mit Tomaten- und Mozzarella-Würfeln belegen. Mit Salz und Oregano würzen.

Die Pizza im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Unterdessen den Rucola kurz unter dem Wasserhahn abwaschen, trockentupfen und in etwas Öl und Balsamico marinieren.

Die fertig gebackene Pizza aus dem Ofen holen, mit Parmaschinken belegen und vor dem Servieren den Rucola darauf verteilen. Mit Pfeffer abschmecken.