

Pizza Parma - mit Rucola und Parmaschinken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

1
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

1 Portion Pizzateig
1 Büffelmozzarella
80 ml Tomaten-Sugo
100 g Rucola
150 g Parmaschinken (dünn geschnitten)
Salz, Pfeffer, Oregano

Manchmal hat man einfach Lust auf einen absoluten Pizza-Klassiker. Statt Pizza Texas oder Pizza Hack vom Lieferdienst, die meist sowieso lauwarm und pappig ankommen, mache dir doch lieber eine dünne, krosse Pizza Parma, mit Büffelmozzarella, Rucola, hauchdünnen Parmaschinken Scheiben und Parmesan. Mit einem Pizzastein oder mit Pizzaofen Peppo holst du dir authentisches Steinofen-Feeling nach Hause in deine Küche. Knackig, heiß und mindestens genauso lecker, wie bei deinem Lieblingsitaliener.

- 1 -

Pizzaofen auf höchste Stufe (Backofen auf 250 °C) vorheizen.

- 2 -

Pizzateig in 2 gleichgroße Teile teilen und auf 30 cm rund ausrollen.

- 3 -

Pizzaschieber mit Mehl bestäuben und Pizzarohling darauflegen.

- 4 -

3-4 EL Tomaten-Sugo in die Mitte der Pizza geben und kreisförmig bis an den Rand verteilen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf dem Teig verteilen.

- 5 -

Für ca. 1 Minute in den Uuni geben (Peppo: ca. 6 Minuten/Backofen: ca. 12 Minuten). Nach der Hälfte der Zeit einmal drehen.

- 6 -

2 Prisen Oregano über die Pizza streuen. Rucola auf die heiße Pizza legen und großzügig mit Parmaschinken belegen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Oliven- oder Knoblauchöl toppen.