

Pizza mit Prosciuto-Schinken und Oliven

Backofen mit Backstein 270-300°C aufheizen

Zutaten für 6 Pers.

Siemens - Intensivhitze o. Ober.- u. Unterhitze - untere Einschubebene ca. 30 min vorheizen
Miele - Ober.- u. Unterhitze untere Einschubebene ca. 30 min vorheizen

Zutaten Hefeteig:

½ Würfel Hefe
1 Prise Salz
300-350 ml lauwarmes Wasser
500 g Mehl Type 405
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Hefe u. Salz mit der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen. Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben u. vermengen. Bei laufendem Rührwerk die aufgelöste Hefe u. so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht.

Eine Minute mit der Maschine kneten u. dann den Teig von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten.

Im Dampfbackofen bei Programm-Dämpfen 36°C /30 Min. gehen lassen.

(oder 45 Min. zugedeckt

mit einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur)

Zutaten Pizzabelag:

Tomatensauce
frische Tomatenscheiben
Mozzarellascheiben o. Pizzakäse
getr. italienische Kräuter
Prosciuto-Schinken
entst. schwarze Kalamata Oliven
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

den aufgegangenen Teig nochmals gut durchkneten u. 6 Kugeln daraus formen.

Eine Teigkugel auf wenig Mehl zum Kreis dünn ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen, frische Tomatenstreifen und Mozzarella darauf verteilen, mit den Schinkenscheiben und den Oliven evtl. in Scheibenringe geschnitten belegen, mit Kräutern Salz und Pfeffer würzen.

Die Pizza mit dem Holzschieber auf den Backstein schieben und **5 Min.** ausbacken.

Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

