

Pfannen-Pizza mit Mozzarella und Schinken

Für ca. 12 Stück:

Für den Teig:

1 kg Weizenmehl (405) 1 Prise Salz 40 g Hefe

100 ml Olivenöl

Für die Tomatensoße:

1 kg Tomaten 2 Zwiebeln 2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Für den Belag:

2 Büffelmozzarella (250 g) 1 Bund Basilikum 200 g Parmaschinken

300 g Champignons 2 Bund Rucola

Mehl, Salz, Hefe und ca. 500 ml lauwarmes Wasser und ca. 50 ml Olivenöl mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (Falls der Teig zu fest oder zu flüssig sein sollte, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten).

Den Teig zu einer Kugel formen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Für die Tomatensoße die Tomaten abbrausen, trockentupfen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensoße ca. 30 Minuten dickflüssig einkochen lassen.

Teig erneut verkneten und auf Pfannengröße, ca. 2-3 mm dick ausrollen.

Teig in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen. Jeweils etwas Tomatensoße und Mozzarella auf dem Teig verteilen und ca. 5 Minuten erhitzen, bis der Teig aufgeht.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pizza im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Pizza aus der Pfanne heben.

Pizza mit Basilikumblättchen, Schinken, hauchdünnen Pilzscheiben und Rauke belegen und sofort genießen.

Martin Gehrlein am 13. Juni 2017