

Pizzazungen mit Rucola und Parmaschinken

Für 4 Portionen

Pizzateig:

500 g Mehl, 00

10 g Zucker

Semola

250 ml Wasser

10 g Hefe

10 g Salz

50 g Olivenöl

Tomaten-Sugo: 500 g Kirschtomaten

1 Bd. Basilikum

100 g Olivenöl

1/2 rote Chili

2 Knoblauchzehen

Pfeffer, Salz

Garnitur:

150 g Rucola

Meersalz

120 g Parmaschinken

Pfeffer

Olivenöl

Pizzateig:

Die Hefe in 4 El handwarmen Wasser mit dem Zucker verrühren und kurz gehen lassen. Das restliche Wasser mit Mehl und Salz verkneten, das angegangene Hefegemisch dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten.

Zum Schluss Olivenöl hinzugeben und kräftig einkneten. In eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken.

An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte an Volumen hat. Von dem Teig kleine Stücke abschneiden, ungleichmäßig auseinanderziehen und auf der mit Semola bestäubten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Mit etwas Tomaten-Sugo bestreichen und auf dem vorgeheizten Pizzastein im Grill bei maximaler Hitze 3 bis 6 Minuten.

Tomaten-Sugo:

Alle Zutaten mit einem Stabmixer 2 Minuten fein pürieren.

Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

Pizzateig mit etwas Tomaten-Sugo bestreichen und im Grill auf dem vorgeheizten Pizzastein bei maximaler Hitze 3 bis 6 Minuten (alternativ im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze oder 230°C Umluft ca. 68 Minuten) goldbraun backen.

Anrichten:

Den Rucola mit Olivenöl, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer anmachen. Großzügig auf den Pizzazungen verteilen und mit dünn geschnittenem Parmaschinken belegen.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026