Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Mozzarella Pizza

Hauptspeise | Paradeiser | Sommer | Vegetarisch



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Pizzateig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Germ im kalten Wasser auflösen und zum Mehl geben. Olivenöl hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 240 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig auf Backblechgröße ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Tomatensauce mithilfe eines Löffels gleichmäßig darauf verteilen. Mit Mozzarellascheiben und Schinken belegen, mit Pizzagewürz bestreuen und je nach Belieben salzen. Die Pizza im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Min. backen. In Stücke schneiden und mit Basilikumblättern garnieren.

Zutaten

- 400 g Fini's Weizenmehl Universal
- 1 TL Salz
- 1 TL Kristallzucker
- 1 Würfel Germ
- 250 ml kaltes Wasser
- 6 EL Olivenöl
- 5 EL Tomatenpizzasauce
- 2 Stk. Mozzarella
- 100 g Schinken
- 1 EL Pizzagewürz
- Salz, frischer Basilikum