

# Pizza Tre Colori mit Rucola und Parmaschinken



## Zutaten für eine Pizza 33 cm:

ca. 200-250 g Pizzateig  
3-4 EL Pizzasauce  
100 g geriebener Mozzarella  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
60-80 g Rucola  
Parmesan am Stück  
4-6 Scheiben Parmaschinken,  
sehr dünn geschnitten

## Pizzateig:

200 g Mehl  
1/2 Päckchen Trockenhefe  
100 ml lauwarmes Wasser  
1/2 TL Salz, 3-4 EL Olivenöl

## Pizzasauce:

1/2 Zwiebel, 1 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
75 ml Gemüsebrühe  
100 ml passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer, Oregano

1. Ein Backblech in die unterste Stufe hängen. Backofen lange auf 250° vorheizen, damit das Blech so richtig heiß wird.

2. Pizzateig auf bemehltem Backpapier sehr dünn ausrollen. Optional einen runden Teller mit 33 cm Durchmesser auflegen und die überstehenden Ränder abschneiden. Auf jeden Fall einen kleinen Rand formen.

3. Pizzasauce dünn und gleichmäßig verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Geriebenen Mozzarella auf der Pizza verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

4. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Backblech heben.

5. Pizza 8-12 Minuten backen, je nach Herd und Dicke. Die Pizza ist in der Regel fertig, wenn der Rand durchgebacken ist.

6. Rucola waschen und grob hacken. Erst kurz vor dem Servieren auf der Pizza verteilen. Mit frisch gehobeltem Parmesan würzen, nach Geschmack mit Olivenöl beträufeln. Parmaschinken auflegen.

## Pizzateig:

1. Das Mehl, 1/2 Päckchen Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Olivenöl und lauwarmes Wasser dazu geben und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

## Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023