Italienische Pizza mit Rucola



120–125 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig (Alternativ: Fertig-Pizzateig verwenden):

500 g	Weizenmehl (Typ 700)
7 g	Trockenhefe (1 Packung)
15 g	Salz
325 g	Lauwarmes Wasser

Für die Sauce

150 g	Passierte Tomaten
1 EL	Little Italy
2 EL	Olivenöl

Für den Belag:

100 g	Mini-Mozzarella oder geriebener Mozzarella
	Evtl. getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), in Streifen geschnitten od. Oliven, Parmaschinken
50 g	Rucola
2 EL	Geriebener Parmesan
1 TL	Balsamico-Creme
	Frische Basilikumblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

1 Teig zubereiten:
Mehl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser in einer Schüssel vermengen.
Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dauert ca. 60-90min.
In zwei gleich große Teilgstücke teilen, zu Kugeln schleifen, abdecken und weitere 30min gehen lassen.
Alternativ Fertig-Pizzateig verwenden, um Zeit zu sparen.

2 Sauce anrühren:
Passierte Tomaten mit Kotányi Little Italy und Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermengen.

3 Pizza vorbereiten:
Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen. Bevorzugt einen Pizzastein verwenden.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf ein Backpapier legen.

4 Pizza belegen:
Die Tomatensauce auf den Teigböden verteilen.
Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen und mit den getrockneten Tomaten belegen.

5 Backen:
Die Pizzen im vorgeheizten Backofen für 10–12 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.

6 Frische Toppings hinzufügen:
Nach dem Backen die Pizzen mit frischem Rucola, geriebenem Parmesan und Basilikumblättern toppen.
Optional mit Balsamico-Creme beträufeln.

TIPP: Diese Pizza lässt sich kreativ variieren: Ergänze nach Belieben Oliven, Artischocken oder frische Champignons.