



Italienische Pizza mit Rucola

⌚ 120–125 Min   

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 Teilstücke teilen, zu Kugeln schleifen, abdecken und weitere 30min gehen lassen. Alternativ Fertig-Pizzateig verwenden, um Zeit zu sparen.

2 Sauce anrühren:

Passierte Tomaten mit der Kotányi Italienischen Gewürzmischung 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.

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)

