

PIZZA PIKANTE MIT RUCOLA UND PARMASCHINKEN

DAUER

Vorbereitung: 20-25 Minuten
 Marinierzeit: Mind. 30 Minuten (am besten über Nacht im Kühlschrank)
 Grillzeit: 40-55 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Pizza- und Grillstein

ZUTATEN

½ Würfel frische Hefe
 1 Prise Zucker
 200 ml lauwarmes Wasser
 300 g Mehl, Typ 405
 2-3 EL Olivenöl
 1 TL feines Meersalz
 Mehl zum Bearbeiten

 2-3 Knoblauchzehen
 1 rote Peperoni
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 300 g stückige Tomaten
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
 200 g Cocktailstrauchtomaten

 80 g verlesenen Rucola
 12 Scheiben luftgetrockneten Schinken
 4 EL gehobelten Parmesan

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Die Hefe, Zucker in das lauwarme Wasser geben und solange rühren, bis sich beides vollständig aufgelöst haben. Das Mehl in die Rührschüssel sieben, die Flüssigkeit, Olivenöl, Meersalz hinzufügen und mehrere Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ca. 45-50 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.

SCHRITT 2:

Inzwischen den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit den stückigen Tomaten verrühren und kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 3:

Die Roste der Hauptgrillfläche herausnehmen und den Pizzastein einsetzen. Den Grill für sehr hohe indirekte Hitze (245-265°C) vorbereiten. Dafür beide Hauptbrenner sowie den Röstbrenner einschalten.

SCHRITT 4:

Den gegangenen Teig in zwei Teiglinge teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 2 rechteckige ca. 25 X 40 cm große Teigplatten formen. Jeweils die Hälfte der Sauce auf die Teigplatten streichen, die Tomaten halbieren und auf die Böden verteilen.

SCHRITT 5:

Die vorbereiteten Pizzen nacheinander auf den Pizzastein legen und mit geschlossenem Deckel 8-10 Min. knusprig backen.

SCHRITT 6:

Zum Servieren mit der Hälfte des Rucola, 6 Scheiben Schinken und 2 EL gehobelten Parmesan toppen.