Pizza Fritta mit Backofen Schinken

04.August 2021

Zutaten für 6 Pizza Fritta:

500g Mehl
1/2 frische Germ
320 ml lauwarmes Wasser
1 Tl Zucker
1 Tl Salz
Öl

Belag:
1 Pkg Backofen Schinken
250g Ricotta
50g Parmesan
1 Kugel Mozarella
6 Basilikumblätter

Tomatensauce:
200g Tomaten
1 kl Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1TL Honig
Salz Pfeffer, etwas Chili
Spitzer Zitronensaft
frische Kräuter

Zubereitung:
1. Im lauwarmen Wasser die Hefe mit Zucker, Salz und ein EL Mehl vermengen und gut 10 Minuten wirken lassen. Zum restlichen Mehl geben, 10 Minuten mit etwas Öl zu einem glatten Teig kneten. gut 45 Minuten rasten lassen. Danach nochmals zusammen kneten und erneut 30 Minuten aufgehen lassen

2. In der Zwischenzeit die Tomatensauce bereiten. Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz blanchieren. Enthäuten und klein schneiden. Ebenso die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anlaufen lassen, Tomatenstücke dazu würzen mit Salz Pfeffer und

Chili. Ebenso kommen der Honig und der Zitronensaft hinzu. Mit etwas Wasser aufgießen und einreduzieren lassen. Zum Ende frische Kräuter wie Basilikum, Rosmarin, Thymian unterheben.

3. Nachdem der Teig 2 Mal aufgegangen ist, vorsichtig aus der Form, in 6 Teile Kugeln formen und ein letztes Mal gut 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit bereiten wir unsere Fülle zu. Dazu einfach Ricotta mit geriebenem Parmesan, Salz Pfeffer gut vermengen. Mozzarella in 6 Teile zupfen. Der Schinken kann gerne so bleiben wie er ist.

4. Eine Teigkugel mit etwas Öl flachdrücken und „ausziehen“. Besser kein Nudelholz vermengen. Auf einer Seite mit etwas von der Ricotta Masse bestreichen, eine Scheiben Backofen Schinken darauf, etwas Mozarella darüber zupfen und ein Basilikumblatt reinlegen. Zusammenklappen und die Ränder gut verschließen. Mit allen 6 Teigkugeln wiederholen

5. In einem Topf reichlich Öl erhitzen. Mit einem Holzkochlöffel könnt ihr testen ob das Öl schon heiß genug ist. Pizza Fritta einlegen und ca. 2 Minuten auf jeder Seite goldbraun rausbacken.

6. Mit etwas Sauce am Teller anrichten und schön holt ihr euch ein Stückchen Neapel nach Hause.