

# Ratatouille Pizza mit Lachs, Rucola & Schinken

---

31.März 2022

2 Pizzen

DAUER 1 Stunde

## **Zutaten**

### **Für den Teig:**

500 g Mehl

250 ml lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

½ Pkg. Trockengerm (alternativ 20 g frischer Germ)

1 TL Staubzucker

1 Prise Salz

### **Für das Topping:**

2 Pkg. Cassegrain Ratatouille-Gemüse

100 g Mozzarella (gerieben)

Etwas Pizzagewürz

**1 Pkg. Berger Traditions-Beinschinken (entspricht 100 g)**

Alternativ: 1 Pkg. Räucherlachs (entspricht 100 g)

Reichlich Rucola zum Toppen

Etwas Parmesan (gerieben)

## Zubereitung:

Für den Pizzateig: Das Mehl in eine Schüssel geben, lauwarmes Wasser (nicht mehr als 45°C warm) mit Olivenöl, Germ, Zucker und Salz verrühren und mit dem Mixer bzw. der Küchenmaschine mithilfe des Knethakens gut zehn Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zwei Kugeln formen und zugedeckt für 20 Minuten rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche dünn ausrollen und mit den Handflächen auseinanderziehen, dabei den Teig immer weiter in eine Richtung drehen.

Den Teig dünn mit dem Ratatouille belegen, mit geriebenem Mozzarella und Pizzagewürz toppen und mit Schinken belegen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Parmesan und Rucola garniert servieren. Alternativ den Schinken weglassen und die Pizzen nach dem Backen mit Räucherlachs belegen.

