

Zahlenpizza

28.Dezember 2022

Portionen: 4 – 6 Personen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten:

375 g Mehl, glatt

250 ml Wasser, lauwarm

2.5 EL Olivenöl

1 TL Salz

0.5 TL Kristallzucker

1 Pkg Trockengerm

125 g Pizzasauce

150 g Mozzarella

70 g Rucola

100 g Berger Traditions-Beinschinken

40 g Walnüsse

50 g Parmesan, gehobelt

Etwas Granatapfelkerne

Etwas Olivenöl

Etwas Pfeffer



Zubereitung:

Germteig:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Anschließend an einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Das Backrohr auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche ebenfalls vorheizen.
3. Den Germteig noch einmal durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen.
4. Jeden Teigteil auf einem leicht bemehlten Backpapier ca. 0,5cm dick auswalken (30x15cm groß) und Zahlen daraus ausschneiden.
5. Jede Zahl mit Pizzasauce bestreichen. Den Mozzarella mit den Fingern auseinanderzupfen und auf der Pizzasauce verteilen.
6. Das Backpapier mit den vorbereiteten Pizzazahlen auf die heißen Backbleche legen.
7. Die Pizzazahlen für 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Fertigstellung:

1. Den Rucola waschen, trockenschleudern und auf den Pizzazahlen verteilen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.
2. Den Traditions-Beinschinken sowie die Walnüsse und Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Parmesan darüber hobeln und nach Belieben mit Pfeffer würzen. Sofort servieren.