

# Schinken-Salat-Pizzen

---

19.Oktober.2023

5 Pizzen

DAUER 60 Minuten

## Zutaten

### *Für den Pizzateig:*

500 g Pizzamehl  
250 ml lauwarmes Wasser  
50 ml Olivenöl  
1 Pkg. Trockengerm  
Etwas Salz

### *Zum Belegen:*

**1 Pkg. Berger Römer Schinken {entspricht 100 g}**  
Einige Salatblätter {z. B. Häuptl- oder Römersalat}  
1 kleine rote Zwiebel  
½ Granatapfel  
150 g Creme Fraîche  
2 EL geriebener Kren/Oberskren

## Zubereitung

Mehl mit lauwarmem Wasser, Olivenöl, Trockengerm und Salz in der Küchenmaschine mithilfe des Knetakens oder mit der Hand für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Zu einer Kugel formen und zugedeckt im Ofen bei 40°C für 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 5 Pizzen ausrollen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft rund 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit Salat und Römer-Schinken belegen.

Die Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und den Granatapfel auslösen.

Crème Fraîche mit Kren verrühren. Die Pizzen mit Zwiebelringen, Granatapfelkernen und „Crème Fraîche-Kren-Nocken“ garniert servieren.

