



# Pizza

## Rucola & Parma

### Zutaten:

Teig für eine Person (178g):

50g Weizenvollkornmehl

50g Dinkelvollkornmehl

70g Fermentwasser \*

2g Salz

6g Olivenöl

Nach Möglichkeit das Mehl frisch mahlen, andernfalls ökologisch angebautes Vollkornmehl verwenden.

\* eine detaillierte Anleitung zur Herstellung von Fermentwasser gibt es unter:  
<https://www.facebook.com/PPGBaker>

Für den Belag Tomatensoße,  
geriebener Käse

60g Parmaschinken

6 Kirschtomaten

eine Hand voll frischer Rucolasalat

gehobelter Parmesan

Pizzakräuter

alternativ die Pizza nach Wahl mit fein geschnittenem Gemüse, Salami etc belegen



### So geht's

#### Erster Tag

Mehl und Wasser gut durchmischen und den Teig 20 min ruhen lassen. Salz und Olivenöl hinzugeben, dann noch einmal gut vermengen. Danach den Teig direkt in den Kühlschrank geben und 16-24St. ruhen lassen.



#### Zweiter Tag

Den Ofen mit dem Blech auf 240°C (wenn möglich auf 300°C) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Händen sorgfältig flach drücken oder mit der Rolle walzen, bis er die gewünschte Form hat. Anschließend eine dünne Schicht Soße auf dem Teig verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Nun eine dünne Schicht Käse aufbringen, die halbierten Tomaten verteilen und nach Belieben Kräuter aufstreuen. Die Pizza auf dem vorgeheizten Blech je nach Temperatur für 10-15min backen.

Nach der Backzeit die Pizza mit Parmaschinken und Rucola belegen und zum Schluß den gehobelten Parmesan darüber streuen.

Bei Varianten mit Gemüse, Salami oder anderen Zutaten den Belag noch einmal mit einer dünnen Schicht Käse versehen und vor dem Backen aufbringen.

Gutes Gelingen wünscht Euer

*Pablo Paluke Giet*

