

# Pizza mit Büffelmozzarella, Prosciutto, Basilikum



## Zutaten für eine 27 cm Pizza:

300 g Pizzateig "Standard Plus"  
ca. 4 EL Pizzasauce "San Marzano"

1/2 Büffelmozzarella in  
Stückchen

1 Scheibe Prosciutto, zerrupft  
einige Blättchen Basilikum

## Sonstige Hilfsmittel:

Pizzastein

Backpapier

Semola

Pizzaschaufel

1. Einen Rost auf den Boden des Backofens legen. Den Pizzastein darauf legen und den Backofen mindestens 30 min auf 275-300° vorheizen.

2. Pizzateig "Standard Plus" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte. Pizzaballen von ca. 300 g aus der Kühlung nehmen und 1 h abgedeckt warm werden lassen.

3. Pizzasauce "San Marzano" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte.

4. Einen Kegel aus Semola auf Backpapier platzieren. Pizzaballen aus dem Behälter nehmen und darauf legen. Mit den Fingern beginnend von der Mitte aus

flach drücken, dabei nicht auf den Rand drücken. Umdrehen und weiter flach drücken. Wieder umdrehen und mit den flachen Händen auseinanderziehen, das erfordert alles etwas Übung. Überschüssiges Semola vom Backpapier entfernen.

5. Teig dünn mit Pizzasauce bestreichen. Zerrupften Büffelmozzarella auflegen. Prosciutto in kleinere Teile reißen und verteilen. Mit etwa 1/2 EL Olivenöl beträufeln. Basilikumbblätter erst nach dem Backen verteilen.

6. Mit Hilfe einer Pizzaschaufel die Pizza samt Backpapier auf den Pizzastein heben und 7-9 min

backen, je nach Ofen. Die Pizza ist fertig wenn der Rand bräunlich wird und der Käse „blubbert“.

## Hinweise:

Das Bild zeigt die Pizza vor dem Backen auf der Arbeitsfläche. Es ist eine gute Idee, den Pizzateig von vorneherein auf Backpapier auszustreichen und auch auf dem Backpapier zu backen.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min (jeweils ohne Zeiten für den Teig), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023