Pizza Prosciutto e Funghi

Pizza, Flammkuchen & herzhaftes Gebäck · 2 Bleche oder 3 runde Pizzen · Arbeitszeit 25 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 300 g Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 1 TL Zucker
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1,5 TL Salz
- 30 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g stückige Tomaten
- 1 TL getrockneter Oregano
- 50 g Parmesan, in Stücken
- 250 g Champignons, in Scheiben
- 150 g Kochschinken, in Streifen
- 200 g geriebener Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** auflösen. Mehl, Salz und 20 g Öl zugeben und **2 Min./Teigknetstufe** kneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Parmesan in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** reiben, umfüllen. Knoblauch zugeben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Tomaten, Oregano, restliches Öl und eine Prise Salz zugeben und **5 Min./100°C/Stufe 1** einkochen.
3. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig teilen, dünn ausrollen und auf Backpapier legen.
4. Mit Sauce bestreichen, mit Champignons, Schinken, Mozzarella und Parmesan belegen und ca. 10–12 Minuten backen.

> **Tipp:** Die Pilze nur dünn auflegen, damit sie Feuchtigkeit verlieren können. Mit etwas Rucola nach dem Backen wird es frischer.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/