Selbstgemachte italienische Pizza mit Rucola und Tomaten

Eine fruchtig tomatige vegetarische Pizza mit leckerem italienischem Käse und frischem Rucola

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Ganz nach deinem Geschmack: selbstgemachte italienische Pizza. Der Belag kann ganz al gusto ausgewählt werden. "Julias Favorit": Das ist eine Pizza aus fluffigem Bier-Hefeteig. Sie wird mit einem Belag aus Mozzarella, Provola, Rucola und Kirschtomaten zu Julias absoluten Lieblingsrezept. Vielleicht auch zu deinem?

Die Lieblingspizza von Julia – ein echter Klassiker aus der ORO di Parma Community, der sich beliebig abwandeln lässt. Der Hefeteig mit Bier ist eine spannende Abwechslung zu unserem beliebten Pizzateig-Grundrezept.

Zutaten

Für den Teig:

500g Mehl

1 Tasse Milch

1 Tasse Bier

4 EL Olivenöl

1 EL Salz

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

Für die Sauce:

1 ½ Dosen ORO di Parma Pizzasauce Oregano

½ Knoblauchzehe

Etwas Salz und Oregano

Für den Belag:

Mozzarella

Provola

Frischer Rucola

Kirschtomaten

Pfeffer

Parmesan*

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Der Bier-Hefeteig

Für den Pizzateig wiegst du zunächst das Mehl in einer großen Schüssel ab. Gib Öl und Salz dazu. In einem weiteren Gefäß vermischst du Milch, Bier und Zucker und löst die Hefe darin auf. Die Hefemischung nun zum Mehl geben und alles in der großen Schüssel gut verkneten. Anschließend den Teig zudecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, teilst du ihn in 4 bis 5 gleich große Stücke und rollst ihn jeweils auf der mehlbedeckten Arbeitsfläche aus, bis die gewünschte Form und Dicke erreicht ist. Breite die Teigstücke auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech aus (am schönsten und praktischsten sieht natürlich ein rundes Backblech, wie in unserem Video, aus).

Schritt 2: Der Belag

Die Basis des Belags legt unsere ORO di Parma Pizzasauce Oregano. Verteile sie großzügig auf dem Teig. Anschließend kannst du den Provola (auch Provolone genannt) mit einer Käsereibe reiben und zunächst zur Seite stellen. Gib nun geriebenen Knoblauch über die Pizzasauce. Den Teig dann mit dem geriebenen Mozzarella und dem Provola bestreuen. Backe die Pizza für ca. 10 Minuten bei 250 °C auf der untersten Schiene im Backofen, bis sie schön knusprig ist. Nimm sie dann aus dem Ofen und belege sie mit frischem Rucola und halbierten Kirschtomaten. Natürlich kannst du sie auch nach Belieben anders belegen. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Etwas Olivenöl und Parmesan auf die fertige Pizza geben, mit schwarzem Pfeffer würzen und genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte