

PIZZA MIT CAPUTO FIOREGLUT UND PROSCIUTTO



ZUTATEN

500g Caputo Fioreglut,

400 ml Wasser
(lauwarm)

20g Olivenöl extra
Vergine

10g Salz, ITL Zucker

3TL Caputo
Trockenhefe

200g Tomatensauce

200g Mozzarella

200g Schinken

1 Prise getrockneter
Oregano

ABLAUF

Die Caputo Hefe im lauwarmen Wasser zusammen mit ITL Zucker auflösen

Caputo Fioreglut in eine grosse Schüssel oder in die Küchenmaschine geben und das Hefewasser Hinzufügen.

Olivenöl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend 2 runde Pizzableche mit Olivenöl einfetten. Den Teig teilen, die Hände mit Wasser befeuchten und den Teig in die Formen drücken.

Mit Tomatensauce bestreichen und ca. 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen - Tipp: Nur das Licht im Ofen einschalten und die Bleche im ausgeschalteten Ofen gehen lassen (ca. 3 Stunden).

Den aufgegangenen Teig aus dem Ofen nehmen und Ofen auf die höchste Temperatur vorheizen. Die Bleche auf der untersten Schiene 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 220°C reduzieren und die Bleche in die Mitte des Ofens stellen und noch 15 Minuten backen. Mozzarella, Schinken und eine Prise Oregano darauf verteilen.

Weiter 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.