

## Pizza Prosciutto

 25 Min. + 1 Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen

500 g Mehl  
1½ TL Salz  
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)  
3¼ dl lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Teig auf wenig Mehl in der Grösse des Backblechs auswallen und ins mit Backpapier belegte Blech legen.

1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
2 TL getrockneter Oregano, nach Belieben

Tomaten in einem Sieb abtropfen, in einen Messbecher geben. Knoblauch dazu pressen, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Oregano beigegeben, pürieren. Tomatensauce auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

300 g Mozzarella  
150 g Schinken in Tranchen  
150 g Cherry-Tomaten  
wenig Pfeffer

Mozzarella zerzupfen, Schinken und Tomaten halbieren, alles auf der Pizza verteilen, würzen.

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

**Schneller:** Fertig-Pizzateig (ca. 25 × 38 cm) verwenden.

**Portion (¼):** 858 kcal, F 35 g, Kh 96 g, E 37 g

