Pizza Napoletana mit Mozzarella und Schinken

Zutaten

Menge	
1 kleiner Topf	Basilikum
12 - 15 Scheiben	Parmaschinken
3 Kugeln	Mozzarella (gut abgetropft)
500 g	Mehl Type 00
300 ml	Wasser
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Dose	geschälte Tomaten
1 g	Hefe
80 g	Parmesan am Stück
15 g	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Std. Gehzeit

pro Portion: 5034 kJ, 1202 kcal, 137 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß, 48 g Fett, 147 mg Cholesterin, 6,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Falls du auch ein absoluter Fan der neapolitanischen Pizza bist, solltest du jetzt unbedingt aufpassen! In diesem Rezept zeigen wir dir nämlich, wie du eine Pizza Napoletana auch super einfach zuhause mit deinem ganz normalen Backofen zubereiten kannst. Unsere neapolitanische Pizza für zuhause kommt dem Original wirklich schon sehr nahe und schmeckt extrem lecker! Für unsere Pizza Napoletana haben wir uns für einen Belag aus geschälte Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und frischem Basilikum entschieden. Du kannst die neapolitanische Pizza aber natürlich auch einfach mit deinen Lieblingszutaten belegen. Probiere unsere Pizza Napoletana unbedingt auch einmal zuhause aus, du wirst es garantiert nicht bereuen! So einfach geht's:

Step 1:
Zuerst die Hefe im Wasser auflösen. Dann das Mehl in eine Schüssel schütten und das Wasser dazugeben. Kurz verrühren, dann salzen und für ca. 10 Minuten kneten. Lege den Teig jetzt als Kugel in eine Schüssel, bedecke ihn mit einem feuchten Tuch und lasse ihn für 2 Stunden ruhen.

Step 2:
Anschließend teilst du den Teig mit einer Teigkarte oder einem Messer in 3 Teile und formst ihn zu Kugeln. Die Teigkugeln in eine Form mit Deckel legen, abdecken und bei Raumtemperatur für ca. 8 Stunden reifen lassen.

Step 3:
Danach machst du die Soße. Dazu die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren. Jetzt den Backofen samt Blech so heiß wie möglich vorheizen. (250 bis 300 Grad Ober-/Unterhitze)

Step 4:
Nun die Pizza auf einem bemehlten Backpapier mit den Händen in Form drücken, dabei den charakteristischen Rand frei lassen. Nun die Tomatensoße darauf verteilen. Den Mozzarella in Stücke reißen oder schneiden und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Zum Schluss noch etwas Olivenöl auf die Pizza geben und dann mit dem Backpapier aufs heiße Blech heben. Je nach Ofen für ca. 10 bis 12 Minuten backen. Danach mit Parmaschinken, Basilikum und Parmesanspänen belegen und servieren.