



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Pizza mit Löwenzahn

Zutaten für 4 Personen:	1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
Für den Pizzateig	500 gr frische reife Tomaten in Würfel geschnitten
500 g Mehl	Pfeffer und 1 Zweig Thymian
1/2 Würfel Hefe	150 g Mozzarellakäse
1 Esslöffel Zucker	120 g Parmesankäse
Etwas Salz	frischer Löwenzahn
Olivenöl	Dünn geschnittener Serranoschinken

### Pizzateig:

Geben sie Mehl in eine Schüssel und in die Mitte eine Mulde drücken.

Hefe und etwas Zucker in einem viertel Liter lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde gießen.

Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen, am besten an einem warmen Ort.

1 TL Salz und einen guten Schuss Olivenöl zum Vorteig geben und schön lange zu einem glatten Teig verkneten. Sollte Ihnen der Teig zu fest sein, noch vorsichtig etwas Wasser zugeben.

Decken sie den Teig zu und lassen ihn eine halbe Stunde gehen.

Schneiden sie Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel und dünsten die in Olivenöl an, bis sie schön glasig sind. Geben sie Tomatenwürfel und einen Schuss Brühe dazu und würzen mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Ein Backblech mit dem Pizzateig auslegen,

mit den geschmorten Tomatenwürfeln bestreichen und mit frischem Thymian und grob geraspelttem Mozzarella und Parmesan bestreuen.

Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 16 Minuten backen.

Die Pizza mit Serrano-Schinken und Löwenzahn bestreuen.

Mit etwas kalt gepresstem Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer