PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Pizza mit Zuckermelone und Prosciutto Crudo

Sommerliche Pizza mit Zuckermelone und Prosciutto Crudo – doppelt gebacken für extra knusprigen Boden und frische Toppings. Perfekt an heißen Tagen!



VORBEREITUNG
3 Min.

BACKEN
1 Min.

Zutaten

für 1 Pizza

- [ ] 280 g — Pizzateig nach neapolitanischem Rezept
- [ ] 1 — EL Olivenöl
- [ ] 80 g — Fior di Latte
- [ ] 3 — Scheiben Zuckermelone 🍈
- [ ] 3 — Scheiben Prosciutto Crudo
- [ ] 1 — Rucola 🌿
- [ ] Balsamico-Creme
- [ ] 2 EL Stracciatella + etwas Bio-Zitronenabrieb 🍋 – *optional*

Zubereitung

1. Teig oval (ca. 30 x 15 cm) ausbreiten und mit Olivenöl beträufeln.
2. Bei ca. 450 °C für 60 Sek. backen, bis der Boden aufgeht.
3. Mit Fior di Latte belegen und erneut kurz backen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Etwas abkühlen lassen.
5. Mit Zuckermelone, Prosciutto, Rucola und Balsamico-Creme toppen.
6. Optional mit Stracciatella und Zitronenabrieb verfeinern.

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept
QR-Code scannen oder pizzastunde.com/pizza-mit-zuckermelone-prosciutto-crudo/

ZUTATEN & ÖFEN BEI
PizzaLaden.at