

# Pizza mit Schinken und Champignons



## Zubereitung

**Pizza zubereiten:** Backofen auf maximale Stufe (ohne Umluft) schalten und Pizzastein auf den untersten Rost legen, mindestens 20 Minuten aufheizen.

Salbeiblätter in einer kleinen Pfanne im heissen Öl knusprig backen, auf Küchenpapier trocknen. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Teig ausformen und auf Pizzaschieber legen, San Marzano Pelati mit den Fingern grob zerdrücken und auf dem Pizzateig verteilen, 3–4 cm Rand ringsherum frei lassen.

Mozzarella in feine Scheiben schneiden und gleichmässig über die Tomaten verteilen. Dann Champignons und Schinken darüber verteilen. Mit etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Zutaten für eine Pizza von 30 cm

- 250 g Globus Fertig-Pizzateig, ausgeformt
- 50 ml Olivenöl «extra vergine», plus 2 EL für die Pizza
- 100 g ganze San Marzano-Tomaten, geschält, aus der Dose
- 100 g Mozzarella «Fior di Latte»
- 12 grosse, frische Salbeiblätter
- 100 g geräucherter Bauernschinken, Scheiben nicht zu fein geschnitten
- 100 g Champignons

**Pizza backen:** Pizza auf den heissen Stein befördern und für 3–5 Minuten backen. Für gleichmässiges Bräunen ab und zu drehen.

**Pizza fertigstellen:** Pizza herausnehmen, die 2 EL Olivenöl darüber geben und anschliessend die knusprigen Salbeiblätter darauf verteilen.