

## Pizza mit Mozzarella und Rucola



Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit : 45 Minuten plus etwa 1 Stunde zum Ruhen

Grilltemperatur: 250 °C

### Zutaten für den Teig

- 20 g frische Hefe
- 350 g Mehl
- 50 ml Rapsöl
- 2 Prisen Salz

### Zutaten für den Belag

- 2 Tomaten
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 100 ml Tomatensauce (Fertigprodukt nach Wahl)
- Olivenöl zum Beträufeln
- Schwarze Oliven (nach Belieben)
- Einige Rucolablätter

### Zubereitung

Die Plancha auf 250 °C vorheizen. Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und in 200 ml warmen Wasser auflösen. Dann 1 EL Mehl hinzufügen, unterrühren und den Vorteig 10 Minuten an einem zugluftfreien, warmen Ort (mindestens 25 °C) gehen lassen. Das restliche Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Vorteig, das Öl und das Salz hineingeben und alles in 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig wie beschrieben gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Inzwischen die Plancha auf 250 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig und etwa 5 mm dick ausrollen. Ein Pizzablech mit ein wenig Mehl bestauben, den Teig darauf geben und auf die Plancha legen. Unter der Garglocke etwa 5 Minuten backen. Anschließend das Blech vom Grill nehmen.

Für den Belag die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Dann den vorgebackenen Pizzaboden mit der Tomatensauce bestreichen und die Tomaten- und Mozzarellascheiben darauf verteilen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Die Pizza auf dem Pizzablech erneut auf die Plancha legen und mit der Garglocke bedecken. Weitere 4 – 5 Minuten backen, dann vom Grill nehmen und nach Belieben einige schwarze Oliven und den Rucola darauf verteilen. Zum Servieren halbieren.