Pizza mit Bärlauch und Rohschinken

La Mise en Place:

1 Pizzateig, 6 EL Tomatensosse für Pizze, 1 Bund Bärlauch, einige Champignons, einige Cherrytomätchen, Pfeffermühle, 1 EL Thymian, 1 Mozzarella di bufala, Olivenöl, 6 Tranchen Parmaschinken

Die Vorbereitung:

Den Pizzateig auslegen und die Tomatensosse für Pizze darauf ausstreichen. Den Bärlauch in feinen Streifchen schneiden. Champignons und Cherrytomätchen (oder worauf man eben gerade Lust hat) auf der Pizza verteilen. Mit Pfeffer und Thymian bestreuen. Den Mozzarella zerpflücken über die Pizza verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Backen:

Im auf 210° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Die Vollendung:

Kurz vor Ende der Backzeit den Parmaschinken darauf verteilen und den Bärlauch darüber streuen. Mit Pfeffer übermahlen und nur noch kurz warm werden lassen.