# Blechpizza Prosciutto Cipolle, Genuss einfach aus dem Ofen

Das leckere Pizza-Rechteck aus dem Ofen ist ein Hit und erfreut jeden Gast. Hauptgericht, Partyfood, Snack für zwischendurch. Egal wie, was, wann oder wo, ist sie manchmal auch TO GO! Der Belag ist hier nur eine Variante die wir sehr gerne haben. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

**Zutaten**

500 g Mehl
1 TL Salz
1 Würfel Germ (Hefe)
1/2 TL Zucker
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
2 Stk. Zwiebel mittlere Größe
2 Kugeln Mozzarella
1 Dose Zuckermais
2 Stk. eingelegte gegrillte Paprika
3 EL schwarze eingelegte Oliven
200 g Prosciutto nach Wahl
6 EL Tomatensoße oder Ketchup

**Zubereitung**

Für den Teig: 250 ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen, die Germ (Hefe) zerbröseln und im Wasser mit dem Zucker und Salz verrühren. 10 bis 15 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Wasser-Hefe Gemisch und Öl über das Mehl geben und von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Je ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen. Die Pizza kann nun belegt werden.

Dazu die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und Prosciutto Scheiben halbieren. Den Mais waschen und abtropfen lassen. Die eingelegten Paprika abtropfen, etwas abtupfen und in feine Streifen schneiden. Oliven abtupfen. Den Teig mit der Tomatensoße oder Ketchup dünn bestreichen und danach alle Zutaten nach Belieben auf dem Pizza-Teig verteilen. Den Ofen auf 200° (Ober/Unterhitze) vorheizen und die Pizzen hintereinander je ca. 20 Minuten backen, fertig! Man kann auch beide Pizzen im Ofen gleichzeitig backen, hier empfehlen wir aber den Ofen auf Umluft einzustellen.