

**Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 1 Stück frische Hefe
- 250ml warmes Wasser
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 gestr. TL Salz
- 2-3 EL Olivenöl
- Polenta für das Blech
- 1 Glas getr. Tomaten in Öl
- 2 EL Tomatenmark

- 1 Provolone gerieben
- 2 Mozzarella
- 4-5 große, reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 100 g Rucola
- 1 Pck Tulip Bacon gewürfelt

### **Zubereitung:**

1. In das warme Wasser die Hefe bröckeln und den Honig zugeben, mit den Fingern vermengen.

Olivenöl zugeben

2. Mehl in eine Schüssel geben, Wassermischung dazu. Etwas Mehl über die Wassermischung

geben. 20 Min. warm stellen.

3. Salz dazu geben und den Teig kneten, bis er geschmeidig ist – dauert so 10 Minuten und ist

anstrengend.

4. Die getr. Tomaten mit ca. 5 EL ihres Öls, dem Tomatenmark und ca. 7-8 EL Wasser fein pürieren.

5. Tomaten in Ringe, die Zwiebel in feine Ringe, den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Rucola

waschen und trocken schleudern.

6. Teig teilen und eine Hälfte auf bemehlter Fläche **dünn** ausrollen.

7. Die Tomatensoße darauf verteilen, Zwiebelringe, Käse, Tomaten darüber geben.

8. Das Ganze bei 210° Ober- und Unterhitze für 16 Min. auf 2. Schiene von unten backen. Nach der

Zeit Rucola und Bacon darauf verteilen und für weitere ca. 6 Min. backen (evtl. noch mal Käse

darüber geben).

9. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genau so verfahren

Mit Pizzastein: Herd auf 300° schalten, 1 Std warten, dann die Pizza ca. 7 Min. backen