



# Pizza-Stern

🕒 34m

👤 1



## Zutaten

- 260 g 2 BUITONI Pizzateige Classica rund
- 2 El. Tomatensauce
- 4 El. Geriebener Käse, z.B. Parmesan und Gruyère
- Schinken

## Nährwertangaben

## Alle Informationen pro Portion

Energie	799,21 kcal	Protein	25,04 G
Kohlenhydrate	115,29 G	Zucker	0,58 G
Ballaststoff	6,3 G	Fette	22,64 G
Gesättigte Fette	9,46 G		

## Vorbereitung

**STEP 1** Die Tomatensauce mit einem Löffel auf dem Teig verteilen, anschliessend geriebenen Käse darüber streuen.

**STEP 2** Schinken deckend über die ganze Pizza legen, mit dem zweiten Teig zudecken.

**STEP 3** Ein Glas in die Mitte des Teiges stellen, Teig vom Glasrand weg vierteln, dann jedes Viertel dritteln.

**STEP 4** Einen Streifen im Uhrzeigersinn drehen, den anderen im Gegenuhrzeigersinn.

**STEP 5** Zwei Streifen am Ende zusammenfallen.

**STEP 6** Im vorgeheiztem Ofen bei 180°C Umluft, mittlere Ofenhälfte, ca. 18 Minuten backen.