



REZEPT-TIPP

Die perfekte Pizza

Zutaten:

Für den Teig

- 1 kg Weizenmehl
Type 550
- 1 Päckchen trocken
Hefe (7g)
- 1 TL Salz
- 675 ml lauwarmes Wasser

Für die Sauce

- 1 Dose Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer,
getrockneter Oregano,
Pepperoncine

Für den Belag

(oder wie Ihr wollt!)

- 2 Mozzarella,
frischer Parmesan,
Artischockenherzen
- Schinken,
getrockneter Oregano



Fotos: Puma - stock.adobe.com, Figge

Zubereitung:

Mehl (Typ 550 ist wichtig, da leichter zu verarbeiten als gröberes Mehl), Hefe und 1 Teelöffel Salz in eine große Schüssel geben. 675 Milliliter lauwarmes Wasser hinzugeben. Mit einem großen Holzlöffel grob verrühren. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut 15 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. In eine geölte Schüssel legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 24 Stunden gehen lassen. So wird der Teig schön fluffig. (Wenn es schneller gehen soll, die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem Warmen Ort für eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat).

Inzwischen die Sauce mischen. (Ihr könnt auch eine fertige Tomatensauce verwenden). Tomaten aus der Dose klein stampfen und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer vermischen. Für Schärfe Peperoncini hinzufügen (optional). Den aufgegangenen Teig noch einmal kurz kneten, in sechs gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf einer bemehlten Unterlage, zugedeckt noch einmal 30



Minuten gehen lassen. (In diesem Stadium kann der Teig auch eingefroren werden. Frisch schmeckt die Pizza aber immer besser).

Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 250 Grad vorheizen. Das Backblech auf die niedrigste Stufe, möglichst nah am Boden einschieben. Die Teigkugel mit den Händen behutsam ziehen und dehnen, bis eine Pizzaboden entstanden ist (ausrollen geht auch).

Den Teigboden dünn mit der Tomatensauce bestreichen. Den getrockneten Oregano darüber streuen. Darauf den in Scheiben geschnitten Mozzarella legen, etwas Parmesan darüber reiben. Dann noch den gezupften Schinken darauf (und in unserm Fall Artischockenherzen). Ihr könnt die Pizza natürlich nach Lust und Laune belegen. Wichtig ist nur, dass Ihr nicht zu viel Belag nehmt. Zum Schluss kommt die Pizza für rund 10 Minuten in den heißen Ofen. Die Dauer hängt auch immer von der Dicke des Pizzabodens ab. Also müsst ihr mit der Zeit etwas spielen.