

Pizza

Grundrezept wie aus dem Holzofen...

1 Würfel Hefe oder Trockenhefe für 500g Mehl

500g Mehl

3dl lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

Salz

1/2 Tube Tomaten-/Gemüsemark,

500g geriebener Mozzarella

Belag:

Je nach Geschmack (Schinken, Salami, Peperoni, Artischocken, Sardellen, Zwiebeln, Champignons, Thunfisch, Paprika u.v.m.)

Mehl mit Hefe und Salz vermischen. (Würfel zerbröckeln) Das Olivenöl in das lauwarme Wasser geben. Küchenmaschine auf Stufe 2 einstellen und langsam das Wasser dazugeben. Danach auf Stufe 3 ca. 3min. schlagen bis der Teig kleine Bläschen macht. Maschine ausschalten und ein feuchtes Tuch über die Schüssel legen. Mindestens 1/2 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte aufs Doppelte aufgehen. Danach nochmal kurz schlagen.

Auf 2 runde oder ein großes Backblech geben und mit Teigroller ausrollen. Zum Rand hin mehr Teig lassen. Mit Gabel Löcher in den Teig stechen. Tomaten-/Gemüsemark aus der Tube auf den Teig streichen. Geriebener Mozzarella darauf streuen. Danach je nach Geschmack belegen. Mit Oregano bestreuen und im Backofen auf Pizzastufe 250°C backen bis der Teig eine schöne Bräune erhält. (ca. 8-10min.)

Wir wünschen guten Appetit!

