

Grundrezepte

Für 1 Backblech

Pizzateig:
250 g Mehl Typ 00,
ersatzweise Typ 550
1 TL Salz
10 g Hefe
2 EL Olivenöl

Tomatensoße:
1 Dose stückige Tomaten, 400 g
½ TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Olivenöl
½ – 1 TL getrockneter Oregano
oder 5 frische Zweige

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche

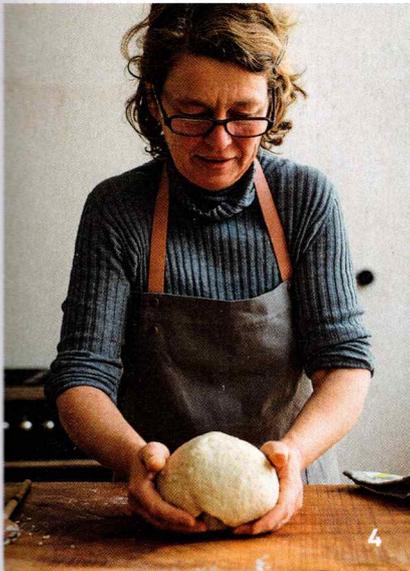
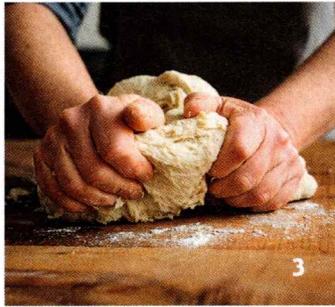
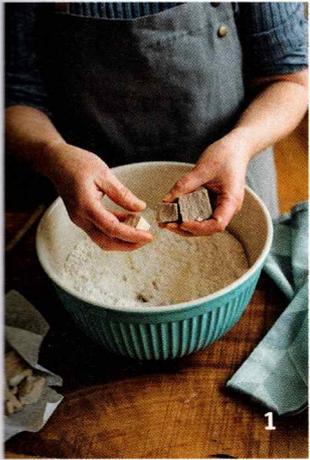
Für den Pizzateig Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln (Bild 1) und mit ¼ ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren (2). Das Öl am Rand dazugießen. Alle Zutaten von innen nach außen zu einem Teig verkneten. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten mit den Handballen kräftig durchkneten (3), dabei immer wieder falten, bis der Teig glatt und elastisch ist (4). Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auf Blechgröße ausrollen (5). Locker auf das Nudelholz rollen (6) und auf das Backblech legen (7).

Wie macht man ... ?

Pizza





Für die Tomatensoße die Tomaten, den Zucker, Salz, Pfeffer und das Olivenöl in einem Topf aufkochen. Den Oregano ggf. waschen, trockentupfen, die Blätter zupfen und zur Soße geben (8). Alles 15 Minuten im offenen Topf leicht dicklich einkochen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Soße nicht anbrennt. Abschmecken und abkühlen lassen. Die Tomatensoße auf den Teig geben und mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig verteilen (9).



Pizza Margherita

Für ein Blech | klassisch

1 Grundrezept Pizzateig
1 Grundrezept Tomatensoße
250 g Büffelmozzarella
1 EL Olivenöl
3–4 Stiele Basilikum
frisch gemahlener Pfeffer

Den Pizzateig und die Tomatensoße laut den Grundrezepten zubereiten.

Den Backofen auf 220 Grad (Intensivbacken 190 Grad) vorheizen.

Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und darauflegen. Mit dem Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 12 Minuten backen.

Währenddessen das Basilikum waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und nach dem Backen auf der Pizza verteilen.

Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.



Tipps und Tricks

- Der Mehltyp ist entscheidend. Italienisches Mehl Typ 00 mit seinem hohen Gehalt an Klebereiweißen macht den Teig sehr elastisch, lässt ihn gut aufgehen und den Boden besonders knusprig werden. Eine gute Alternative ist das haushaltsübliche Mehl Typ 405 oder das Mehl Typ 550, das eine bessere Kleber- und Dehneigenschaft hat.
- Alle Teigzutaten sollten Zimmertemperatur haben. So hat die Hefe optimale Bedingungen zum Aufgehen.
- Damit der Teig schön elastisch bleibt, deckt man ihn zum Ruhen mit einem feuchten Tuch ab. Wärme bis zu 35 Grad unterstützt das Aufgehen. In kühleren Räumen benötigt der Teig länger, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Vor dem Ausrollen sollte der Teig noch einmal 5 Minuten ruhen. Dabei entspannt er sich und zieht sich beim Ausrollen nicht immer wieder zusammen.
- Beim Belegen ist alles erlaubt, was gefällt, nur Tomatensoße und Käse, am besten Mozzarella, gehören immer dazu. Dünn ausgerollten Teig eher dünn belegen, damit die Pizza auch in der Mitte schön knusprig wird. Beim dickeren Boden (American Style) darf es etwas mehr Belag sein.