

Pizzarezept



- Evt. noch etwas extra Olivenöl auf dem Rand verteilen und den Rand salzen
- Mit Salz und Parmesan bestreuen
- Schinken, Käse oder Salami ... darauf legen
- Mozzarella auf der Pizza verteilen
- Ca. 15 min backen
- danach Basilikum Blätter oder Ruccola drauf.

Quelle

selbst ausgedacht

Zutaten

| Zutat | Menge |
|--|----------------------|
| Weizenmehl Typ 550 | 600 (800) g |
| gehackte Tomaten von Mutti | 1/2 Dose |
| frische Hefe | 1/2 Würfel (28 g) |
| Parmesan (Belag) | 100 g |
| Olivenöl (Belag) | 3 (4) EL |
| Zucker (für Hefe) | eine Prise |
| Salz (Randsalz) | eine Prise |
| Wasser | 300 (350) ml +100 ml |
| Mozzarella, gerieben (Belag) | 3 (4) P. |
| Schinken, Salami, versch. Käse, Lachs, Thunfisch | je 100 g |
| Salz | 2 TL (13 g) |
| Basilikum (Belag) | |
| Ruccola (Belag) | |

Anleitung

- Hefe und Zucker in 100 ml warmen Wasser auflösen
- Mehl mit Salz mischen
- 300 (350) ml kaltes Wasser ins Mehl rühren
- Hefe zum Mehl schütten
- Teig 5 min kneten, eine Stunde warm stellen
- Ofen mit Pizzastein vorheizen auf max. T
- nach 1 h Teig kneten, teilen und 3 (4) Kugeln formen
- nochmal 15 min gehen lassen
- Teig nicht kneten!
- Teig stattdessen in Form drücken, ziehen, dass 3 (4) runde Pizza mit Rand entstehen
- Mit je 1 EL Olivenöl und Tomaten bestreichen, von der Mitte aus