

Italienischer Pizzateig

Zutaten

500 ml Wasser, lauwarmes

925 g Mehl, glattes

40 g Hefe

20 g Salz

25 ml Olivenöl

1 Prise Zucker

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Tage / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Brennwert p.**
P.: keine Angabe

Im lauwarmen Wasser die Hefe und das Olivenöl mit dem Salz und Zucker auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten. Eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, zusammenkneten und abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage ruhen lassen.

Nun kann man vom Teig eine herrlich frische Pizza herstellen.

Belegen kann man diese nach Belieben, natürlich sollten die Tomatensoße und der Käse nicht fehlen.

Ich habe sie schon auf einem Blech sowie auf verschiedenen runden Pizzaformen gebacken. Sie wird immer supertoll und schmeckt original wie von meinem Lieblingsitaliener.

Wenn man die Menge entsprechend reduzieren möchte, ist das auch kein Problem. Die Menge der Hefe habe ich jedoch immer bei 40 g gelassen.

Am besten gelingt die Pizza, wenn man den Ofen sehr gut auf der höchstmöglichen Temperatur vorheizt!

Tomatensoße für Pizza

Zutaten

- 1 Zwiebel(n), gewürfelt
- 2 Zehe/n Knoblauch, gepresst oder gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose/n Tomate(n), 800ml oder entsprechende Menge frische Tomaten
- Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Zunächst eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit dem Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen. Platte runterschalten und das ganze ca. 30 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen.