

Pizza „wie beim Italiener“

Zutaten (für 1 ordentliches Blech)

Teig:

- 300g Mehl
- 1 Brocken frische Hefe
- 200ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2-3 TL Öl

Tomatensoße (reicht für 2 Bleche):

- 400g ganze, geschälte Tomaten (1 Dose)
- 2-x Zehen Knoblauch ☺
- ½ Zwiebel
- Salz (ca. 1 TL)
- Pfeffer
- Oregano
- Basilikum

Belag:

- 1 Tüte geriebenen Käse (ca. 200g)
- 1 Mozzarella
- Weitere Zutaten nach Lust und Laune: Schinken, Pilze etc.

Zubereitung

Tomatensoße: alle Zutaten im Mixer durchmengen, so daß noch ganz kleine Stückchen in der Soße erhalten bleiben. Am besten vor dem Teig machen, damit die Soße gut ziehen kann.

Teig: etwas vom Wasser mit kleingebröckelter Hefe mischen, Öl zugeben, dann alles in das Mehl geben. Restliches Wasser beim Kneten nach und nach zugeben – der Teig sollte aber nicht zu feucht werden. Anschl. ca. 1 Stunde gehen lassen (z. B. im ganz schwach angeheizten Ofen).

Pizza belegen: Teig auf gewünschte Größe ausrollen, dann mäßig mit Tomatensosse bestreichen. Im zweiten Schritt den geriebenen Käse darauf verteilen, erst danach dann die eigentlichen Zutaten. Zum Schluß den in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella auf dem Belag verteilen und die Pizza nach Belieben würzen.

Bei 200 °C Umluft (vorgeheizt) ca. 15 Minuten backen (falls kein Umluftherd vorhanden ist, dann Ober- und Unterhitze auf 220 °C).

Mjam!

(leicht modifiziertes Rezept, Original von Dirk aus Darmstadt)