

PIZZA NACH HAUSREZEPT

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Hauptspeise für 2-4 Personen gedacht

für den Teig

- 300g Mehl (Typ 00)
- 200 ml Wasser ca. 18g Backhefe
- ca. 12g Backhefe
wenn der Teig 1-2 Tage vorher gemacht wird
- 1 Kaffeelöffel Zucker (nicht zu voll)
- 1 Kaffeelöffel Salz (nicht zu voll)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 cl Milch

für die Sauce

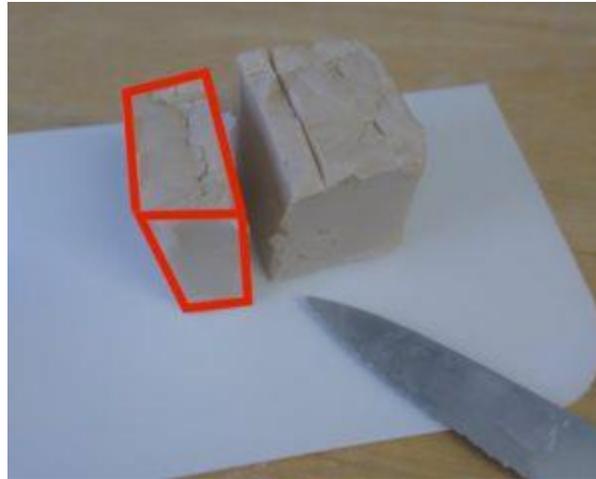
- 400g gehackte Tomaten, Dose
- 1 Zwiebel
- 2-4 Knoblauchzehen
- ca. 125 ml Olivenöl
- Bio Gewürzmischung Pizza
- Salz, Pfeffer

für den Belag

- 1-2 Paprika (je nach Größe)
- 5-7 Champignons
- 1/2 Zucchetti
- 1 Salametti ca. 80-100g
- 1 Zwiebel
- 2 Mozzarella
- ca. 20 Oliven
- frischer Basilikum

Vorbereitung Teig, Teil 1.

In eine Schüssel die 200 ml Wasser (leicht warm) geben und die Hefe (1x Stück, wie im Bild rot markiert) reinbröckeln.



Umrühren bis die Hefe sich aufgelöst hat. Salz, Zucker und Milch begeben. Umrühren bis es nicht mehr "knirscht". Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig Klumpen rühren. Den Teig Klumpen zu einem elastischen Teig verkneten. Ca. 8-10 Min lang. Wenn der Klumpen Teig zu "feucht" ist, Immer wieder ein bisschen Mehl hinzufügen. Zu einer Kugel Formen und wenn der Teig schön "glatt" und elastisch ist, das Olivenöl in eine Handfläche geben und damit noch einmal den Teig durchkneten bis es aufgesogen wurde.



Der Teig sollte jetzt eine leichte olivenfarbenen Teint aufweisen aber immer noch elastisch und "glatt" sein.



Den Teig in eine Schüssel oder Suppenteller geben und mit einem Haushaltstuch abdecken und gut 1 Stunde gehen lassen.



Vorbereitung Sauce

Die gehackten Tomaten in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen verrühren, wenn vorhanden, Schalen etc. entfernen. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und zu den gehackten Tomaten in die Schüssel geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Bio Kräutermischung Pizza dazugeben. Dosierung nach eigenem Ermessen. Alles mit dem Schwingbesen verrühren. Abschmecken!!!



Die Sauce ca. 20 Min in den Backofen auf 150° Grad aufwärmen. NICHT kochen. Rausnehmen, umrühren und abkühlen lassen.

Alternativ kann die Sauce auch vorgekocht werden:

Einen grösseren Kochtopf nehmen, 1-2 EL Olivenöl in den Topf geben, heiss werden lassen, die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch leicht andünsten und die gehackten Tomaten hinzugeben. Alles untereinander gut mit dem Schwingbessen verrühren und unter mittlerer Hitze gut 15-30 Min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Bio Kräutermischung Pizza nachwürzen.

Sauce dann unbedingt wieder abkühlen lassen.

Vorbereitung Beilagen

Die Paprika halbieren und in ca. 4 mm dicke Streifen schneiden. Die Champignons, Zucchini und Salametti in dünne Scheiben schneiden. Zucchini Scheiben noch halbieren. Die Zwiebel in kleine Streifen schneiden.



Natürlich können auch weitere Zutaten hinzu oder weggelassen werden.

- Schinken
- Meeresfrüchte
- Oliven halbieren oder ganze Oliven verwenden
- Etc.

Vorbereitung Teil, Teil 2.

Aufgegangener Teig aus der Schüssel nehmen und wieder verkneten, ca. 5 Min lang. Zu einer Kugel Formen und mit dem Nudelholz auswallen bis die gewünschte Backofenblech Grösse erreicht ist. Der Teig eignet sich locker für ein Backofenblech mit Schweizer Norm zwischen: 450 x 380 mm oder kleiner. Ist das Blech kleiner kann auch ein bisschen Teig weggenommen werden damit der Teig am Schluss nicht so dick wird.



Einen Teig Rand machen und mit einer Essgabel einstechen, den Teig Rand sowohl als auch den Teig Boden einstechen.



Die Sauce gleichmäßig und nicht zu dick auf den Teig verteilen.

Finish

Backofen auf max Stufe aufwärmen ca. 230° Grad, 10-15 Min lang.

Die geschnittenen Beilagen auf der Sauce verteilen. Tipp: meine Reihenfolge: Salametti, Pilze, Zucchini, Paprika, Oliven, Zwiebeln. (im Bild Pizza ohne Zucchini)



Backofenblech mit Pizza in die Mitte des Ofens schieben und für gute 15-20 Min backen. Immer wieder kontrollieren, jeder Backofen ist anders.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und die frischen Basilikum Blätter waschen und in kleine Stücke zerreißen.

Wenn die Beilagen oben gut durch sind und der Pizzaboden sich aufheben lässt (mit z.B. einem Messer unter den Teig fahren) und darunter gut durch ist, dann Pizza aus dem Ofen nehmen und erst die Basilikum Blätter auf der Pizza verteilen dann die Mozzarella Stückchen gleichmäßig auf der ganzen Pizza verteilen.

Pizza für gute weitere 10 Min bei oberer Hitze, zurück in den Backofen schieben. Immer wieder kontrollieren, jeder Backofen ist anders. Fertig.

Natürlich kann man auch die Mozzarella Stückchen auch vorher schon auf die Beilagen dazugeben. Dann sollte aber auch zwingend Höchste Temperatur im Backofen sein und die Pizza mittig darin platziert werden.

BUON APPETITO