

Lieblingspizza



Unsere Lieblingspizza ist definitiv die, die wir selber machen ;-). Der Teig wird perfekt, insbesondere, wenn ihr ihn schön dünn hinkommt! Den Belag könnt ihr natürlich nach Wunsch gestalten, unsere Favoriten hab ich angeführt! Da es in Summe doch ein bisschen

aufwändig ist, sind die Angaben hier für 4 kleinere Pizze vorgesehen, da wir uns gleich zwei Pizze für den folgenden Tag mitmachen und die dann in der Pfanne mit ein wenig Olivenöl knusprig braten...

Du brauchst dafür:

- 300 g Weizenmehl glatt
- 100 g Weizenmehl griffig
- Alternativ könnt ihr auch 400g Pizzamehl verwenden
- 230 ml lauwarmes Wasser
- ¼ Würfel frischer Germ
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Vorschlag für den Belag:

- Passierte Tomaten
- Tomaten, in feine Scheiben geschnitten
- Paprika, in feine Scheiben geschnitten
- Frisch geriebenen Mozzarella
- Oliven
- Sardellen
- Optional Schinken oder Salami

Und so geht´s:

- Germ in das lauwarme Wasser bröseln, Zucker dazugeben und gut umrühren, bis sich alle Germstücke aufgelöst haben
- Mehl, Salz und Olivenöl miteinander vermischen, das Wasser mit dem aufgelösten Germ dazugeben und ca. 10 Minuten kneten
- Den Teig zugedeckt und an einem warmen Ort für mind. 45 Minuten (je länger, desto besser) gehen lassen
- Anschließend den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen, diese wiederum für mind. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen
- Inzwischen die Zutaten für den Belag schneiden und so vorbereiten, dass die Pizza recht rasch belegt werden kann
- Wir schalten das Backrohr eine gute Stunde, bevor die erste Pizza ins Rohr soll ein, da wir einen Schamottstein haben. Aber es funktioniert natürlich auch ohne,

wichtig ist, dass ihr die volle Hitze im Backrohr einschaltet, also mind. 240 Grad, besser noch mehr, wenn euer Backrohr das hinbekommt!

- Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit der Hand flach drücken und immer wieder auf beiden Seiten bemehlen. So lange mit dem Handrücken den Teig zu einer runden Form bearbeiten, bis sie schön flach ist, wobei die Ränder durchaus dicker sein dürfen, um einen fluffigen Rand zu bekommen.
- Jetzt geht ´s an den Belag: mit der Tomatensauce beginnen und Zug um Zug alle vorbereiteten Zutaten drauflegen und die Pizza für ca. 10-12 Minuten in ´s Rohr geben.