

Pizza

Zutaten:

- 200 g Mehl Typ 550
- 50 g Grieß, Hartweizen
- 1/4 Würfel Hefe
- 160 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- fertige Tomatensauce
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Salz
- 70 g Wurst (Chorizo), am Stück
- 1 Kugel Mozzarella (Büffelmozzarella)



So geht's:

1. Zunächst für den Pizzateig Mehl, Grieß und Salz gründlich vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zur Mehlmischung geben. Die Zutaten so lange mit dem Knethaken des Handrührers, in der Küchenmaschine oder von Hand kneten, bis ein elastischer Teig entsteht, das dauert ungefähr 10 Minuten. Falls der Teig zu fest sein sollte einfach noch etwas warmes Wasser zugeben, wenn der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl hinzugeben. Erst dann das Olivenöl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln oder unter einem Geschirrtuch mindestens 30 Minuten gehen lassen.
2. Während der Teig geht, weihnachtliche Formen aus Backpapier ausschneiden wie z.B. Sterne oder Tannenbäume.
3. In der Zwischenzeit die fertige Tomatensauce nach Geschmack mit etwas Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano und einer Spur Thymian sowie Rosmarin würzen.
4. Ein Backblech ordentlich mit gutem, erhitzbarem Olivenöl bepinseln und den Ofen auf 300 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig nochmals von Hand durchkneten und auf einem bemehlten Brett etwa in Größe des Blechs von der Mitte nach außen ausrollen. Der Teig sollte dabei etwa 3 mm dick ausgerollt werden.
5. Die Papierschablonen auf den Teig legen und mit einem Messer vorsichtig drumherumfahren. Teigreste wieder zusammenkneten und erneut ausrollen. Nicht mehr benötigten Teig zu kleinen Kugeln formen und Pizzabrötchen daraus backen.
6. Den zugeschnittenen Teig auf das Blech geben und nur hauchdünn mit der selbst zubereiteten Tomatensauce bestreichen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pizza legen. Die Chorizo in feine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen. Etwa 10 Minuten backen. Tipp: Leicht Verbrennbares wie frische Gewürze z.B. Oregano erst nach dem Backen auf die Pizza.

Tipp:

- Den Pizza-Teig am Abend vor dem Pizza-Essen zubereiten und ihn in einer Schüssel abgedeckt über Nacht durchziehen lassen. So wird nicht nur der Pizza-Back-Tag entspannter sondern auch der Hefeteig locker und feinporig.

HABA