

Italienische Steinofen-Pizza

Für 4 Portionen:

Für den Pizzateig:

500 g Pizzamehl (00) $\frac{1}{4}$ Hefewürfel (6 g) 1 Prise Zucker

2 EL einfaches Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Sugo:

400 ml geschälte Tomaten (Dose) 1 EL Tomatenmark 2 EL einfaches Olivenöl

1 Prise Zucker $\frac{1}{2}$ TL Salz $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

10 Basilikumblätter

Für den Belag:

Artischockenherzen (280 g) 1 Dose Thunfisch 2 Kugeln Büffel-Mozzarella

Teig:

Für den Teig mindestens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Pizzabacken das Mehl in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und 250 ml lauwarmes Wasser angießen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe zu gären beginnt. Olivenöl und Salz dazugeben und alles am besten mit den Händen 5 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in der Rührschüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und mindestens 1 Stunde, besser 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen sichtbar vergrößert hat.

Tomatensugo:

Inzwischen für den Sugo Tomaten, Tomatenmark und Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter waschen, trocken schütteln, in kleine Stücke zupfen und unter den Sugo mischen.

Belag:

Für den Belag Artischockenherzen und Thunfisch abtropfen lassen. Den Mozzarella mit Küchepapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pizza belegen:

Den aufgegangenen Pizzateig noch einmal gründlich durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Die Portionsstücke nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, bis zum Rand mit 1-2 Kellen Sugo bestreichen und mit Artischockenherzen, Thunfisch und Mozzarella belegen. Die Pizza auf dem Blech oder einem Pizzastein im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten knusprig backen.

Inzwischen den nächsten Boden ausrollen und nach Belieben belegen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen und schon einmal gemeinsam genießen, während die nächste Pizza im Ofen backt.

Frank Rosin am 26. August 2021