

# Pizza Napoli

## Für 4 Pizzen:

### Für den Teig:

20 g frische Hefe      1 Prise Zucker      500 g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Salz      20 ml Olivenöl

### Für den Belag:

1 Zwiebel      5 EL Olivenöl      500 g vollreife, aromatische Tomaten

1 Knoblauchzehe      Salz, Pfeffer      1 EL gerebelter Oregano

ca. 200 g Mozzarella      1 Bund Basilikum

25 ml Wasser leicht erwärmen. Hefe einrühren und darin lösen lassen. Dann 1 Prise Zucker einrühren. Mehl und ca.  $\frac{1}{2}$  TL Salz in der Rührschüssel der Küchenmaschine mischen. Angerührte Hefe, Olivenöl und weitere ca. 250 ml Wasser zugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 TL Olivenöl glasig andünsten.

Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomaten unter die Zwiebelwürfel mischen. Knoblauch abziehen, würfeln und dazu geben.

Tomaten offen unter gelegentlichem Rühren einkochen, bis ein dickliches Püree entstanden ist.

Tomatenpüree mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Abkühlen lassen.

Teig nochmals geschmeidig durchkneten. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf Höchsttemperatur (optimal 300 Grad) Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig in vier Portionen teilen. Auf Stücken leicht gefetteter Dauerbackfolie oder Backpapier knapp 1 cm dünn rund ausrollen. Mit Geschirrtüchern bedeckt und in der warmen Küche ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen oder Scheiben schneiden. Zunächst einen Pizaboden mit etwas Olivenöl beträufeln. Etwas Tomatenpüree dünn aufstreichen.  $\frac{1}{4}$  Käse darauf verteilen.

Mit einem breiten Stück Sperrholz (oder Brot-Schieber, flaches Schneidbrett) vorsichtig unter die Backfolie/das Papier fahren. Pizza inklusive Folie so mit einem Ruck direkt auf das heiße Blech gleiten lassen. Bäcker nennen diesen Vorgang treffend „einschießen“.

Pizza backen, bis der Teigrand beginnt leicht dunkelbraun zu werden. Inzwischen eine weitere Pizza belegen und vorbereiten. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreut anrichten. Auf gleiche Weise weitere 3 Pizzen zubereiten.

### Extra-Tipps:

Für einen perfekten Pizzateig den Teig über Nacht in einer mit Folie verschlossenen Schüssel im Kühlschrank lagern. Richtig reife, Freiland-Tomaten sind einfach nicht zu kriegen? Dann lieber sonnengereifte San Marzano Tomate aus der Dose verwenden.

### Achtung:

Macht man die Pizza auf einem Backblech fertig und schiebt dann das kalte Blech in den Ofen, dann hat man bereits verloren.

Vincent Klink am 04. August 2016