

# Pizza

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

425 g Weizenmehl (550)	75 g Hartweizengrieß	20 g Hefe
250 ml kaltes Wasser	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
Olivenöl	Mehl	

### Für die Tomatensauce:

600 g Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz	etwa Pfeffer	

### Für den Belag:

300 g Mozzarella	150 g ital. Hartkäse	1 Bund Basilikum
Pfeffer		

Für den Pizzateig Mehl, Hartweizengrieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten langsam, dann noch 5 Minuten schnell kneten. Wichtig der Teig darf nicht zu warm werden. Wenn er sich gut vom Kesselrand löst und einen leichten matten Glanz hat, ist er fertig.

Den Teig in eine große Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den geruhten Teig in Teigstücke von ca. 150 g aufteilen, diese Teigstücke rund wirken.

Ein Backblech dünn mit Öl bepinseln und die Teiglinge darauf setzen, mit einem Küchentuch abdecken und nochmal ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Für die Tomatensauce die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz im heißen Wasser blanchieren und anschließend häuten. Die Tomaten vierteln, nach Belieben die Kerne austreichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, die Tomaten zugeben und aufkochen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 45 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Dann die Kräuterzweige entfernen und die Tomatensauce mit einem Pürierstab gut mixen.

Einen Backofen mit Backstein auf 220 Grad vorheizen.

Die gegangenen Teigstücke dünn ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Tipp: Die Pizza kann natürlich nach Wunsch zusätzlich z.B. mit Schinken, Champignonscheiben, Paprikastreifen, Oliven usw. belegt werden.

Mozzarella in Scheiben schneiden, Provolone fein reiben.

Beide Käse auf der Pizza verteilen. Pizza auf einen Holzschieber setzen, direkt auf den Backstein schieben und ca. 10-15 Minuten backen. Der Boden und der Rand sollten knusprig braun sein.

In der Zwischenzeit Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättchen bestreuen und genießen. Tipp: Man kann auch auf die gebackene Pizza noch Ruccola, Parmaschinken oder geschnetzelter und gebratenen Lammrücken geben.

Sören Anders am 09. August 2019