

Familien-Pizza vom Blech

Für 4 runde Pizzas:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchknolle	1 Bio-Zitrone
4 EL Olivenöl	500 ml Gemüfefond	2 Lorbeerblätter
1 Hähnchen	Salz, Paprikapulver	1 Rosmarinweig

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 405	15 g Salz	3 g frische Hefe
100 ml warmes Wasser	200 ml kaltes Wasser	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl		

Für die Tomatensauce:

1 Dose geschälte Tomaten	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1-2 EL Olivenöl		

Pizza belegen und backen:

Pizzateig	Tomatensauce	Mozzarella
Parmesan	Basilikum-Blätter	Olivenöl

Hefe und Zucker zunächst in 100 ml warmem Wasser auflösen und für 15 Minuten gehen lassen. Parallel Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.

Nach 15 Minuten Ruhezeit das Hefe-Wasser-Gemisch zusammen mit 200 ml kaltem Wassers zum Mehl geben.

Nun den Teig durchkneten. Eine Rührmaschine mit Knethaken für den Anfang ist hilfreich, aber kein Muss. Zum Schluss wird der Teig sowieso noch einmal per Hand geknetet.

Einen Esslöffel Öl in den Teig einarbeiten.

Gut abgedeckt den Teig für 24 Stunden gehen lassen.

Für die Tomatensauce:

Die Dosentomaten pürieren und nach Geschmack salzen und pfeffern.

Olivenöl unterrühren.

Pizza belegen und backen:

Ofen auf 250° Umluft vorheizen.

Das Backblech nicht einfetten, sondern mit Mehl bestäuben. Öl verbrennt bei solch hohen Temperaturen.

Teig auf dem Backblech ausrollen.

In einer Spiral-Bewegung die Sauce auf dem Teig von innen nach außen verteilen und darauf achten, nicht zu viel davon zu verwenden.

Mozzarella gleichmäßig verteilen und mit frischen Basilikum-Blättern garnieren. Optional kann auch etwas Parmesan oder Grana Padano hinzugefügt werden.

Nach Geschmack mit weiteren Zutaten belegen.

Vor dem Backen noch einen Spritzer Olivenöl über die Pizza geben.

Pizza auf mittlerer Schiene backen. Für gewöhnlich reichen zehn Minuten, um die gewünschte Bräunung und Konsistenz zu erreichen. Je nach Backofen kann die Zeit allerdings variieren.

Björn Freitag am 09. April 2024