

Pizza

500 g Mehl 0,25 l Milch 100 ml Olivenöl 1 EL Zucker
1/2 TL Salz 1/2 Pck. Trockenhefe

Den Backofen auf 240°C vorheizen.

Mehl, Zucker, Salz verrühren. Trockenhefe in warme Milch rühren und sofort zum Mehl geben. Das Olivenöl danach in den Teig laufen lassen.

Den Teig am besten am Vortag machen, einmal gehen lassen, durchkneten und dann in einer großen Plastiktüte über Nacht in den Kühlschrank.

Etwa 3 Stunden vor Backbeginn den Teig aus dem Kühlschrank holen und durchkneten, gehen lassen, auf das Blech legen. Menge reicht für zwei Backbleche. In der Regel erübrigt sich das Einfetten des Backbleches, da der Teig viel Öl enthält. Teig ausrollen.

Belag-Vorschlag:

Dosentomaten, Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum zu einer Sauce verarbeiten; Blech leicht ölen; Teig darauf dünn verteilen und mit der Tomatensauce bestreichen; mit Mozzarella-Scheiben belegen; darauf frische Pilzscheiben, Artischocken, Schinken; Das ganze 15-20 min. backen.

Wenn man eine knusprige Pizza haben möchte:

Man beschaffe sich einen heißen Stein an (30x37cm) und heize diesen vor (z. B. auf 2 Gasflammen oder 2 Elektroherd-Platten; bei Gasvorheizung den heißen Stein auf den Grillrost aus dem Elektroherd legen, damit man ihn leichter bewegen kann). Den Backofen auf maximale Hitze vorheizen. Den Teig auf Backpapier dünn ausrollen auf eine Größe, dass der Stein vollständig bedeckt wird; wie oben belegen. Mit dem Backpapier die Pizza auf den heißen Stein legen und den Grillrost mit Stein und Pizza für 4 min. in den maximal vorgeheizten Backofen schieben; danach herausnehmen und 5 min. offen nachbacken lassen; dabei gegebenenfalls mit weiteren Zutaten belegen, insbesondere mit frischen Kräutern.

NN