

# Die perfekte Pizza

## **Für 4 runde Pizzen:**

### **Für den Teig:**

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

### **Tomaten-Soße:**

1 Dose geschälte Tomaten	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
Olivenöl		

### **Für den Teig:**

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.

Dann die Hefe zusammen mit etwas Zucker in 100 ml warmen Wasser auflösen.

Nun 200 ml kaltes Wasser hinzufügen und zum Mehl geben. Den Teig gut durchkneten (zuerst mit dem Knethaken der Rührmaschine, dann nochmal per Hand). Zuletzt einen Esslöffel Olivenöl in den Teig einarbeiten. Gut abdecken und für 24 Stunden ruhen lassen.

### **Tomaten-Soße:**

Die Sauce ist schnell gemacht. Einfach eine Dose geschälte Tomaten pürieren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Wer will, kann weitere Gewürze wie Oregano und Basilikum hinzufügen. Den Ofen bei 250°C gut vorheizen. Das Backblech mit Mehl bestäuben und nicht einfetten, da das Öl bei den hohen Backtemperaturen verbrennen würde. Den Teig auf das Blech geben und per Hand vorsichtig ausbreiten. Einen kleinen Rand formen, damit die Soße später nicht herunterläuft. Mit der Tomatensoße bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen. Wer will kann weitere Zutaten hinzufügen. Die Pizza je nach Dicke des Bodens und des Belages so lange auf der mittleren Schiene backen, bis die gewünschte Bräunung und Konsistenz erreicht ist. In der Regel reichen bei der hohen Temperatur 10 Minuten aus. Zum Garnieren eignet sich frischer Basilikum.

Björn Freitag am 10. September 2021