

Der etwas andere Pizzateig

Zutaten für 2 Zaubersteine

360g Weizenmehl Typ 550
100g Weizen Vollkornmehl
115g Milch, Zimmerwarm
170g Wasser, handwarm
17g Hefe, frisch
35g weiche Butter
16g Salz
1,5 TL Honig



So funktioniert es!

Aus den Zutaten einen weichen sehr, flexiblen Teig kneten
Je länger der Teig in der Küchenmaschine geknetet wird, es sollten mindestens 6 Minuten sein, umso weichen und feiner wird der Teig.

Kurze Ruhezeit, reichen bei diesem Teig aus!

Den Teig 1 – 3 Std abgedeckt gehen lassen.

Nach dem gehen, den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch mal leicht kneten,

Anschließend in 2 Teile trennen, rund formen und mit einem Tuch ca. 20 -30 Minuten entspannen lassen.

Tomatensoße zubereiten!

½ Dose Tomatenfleisch in eine Schüssel geben.

Dazu kommen 3 EL Oregano, 1 TL Basilikum, 30 – 40g Tomatenmark

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und Knoblauch würzen. Eine Prise Zucker rundet die Soße ab.

Belegen, der Pizza!

Teig auf dem Pizzazauberer ausrollen, und am Rand etwas dicker lassen.

Manchmal ist weniger mehr, die Satz sollte man sich beim belegen immer wieder vorsagen und dabei ein Bild von der letzten Pizza beim Italiener vor den Augen haben.

Die Reihenfolge ist sehr wichtig!

Zuerst die Tomatensoße und dann sofort der Käse.

125g Mozzarella und 50 - 60g Emmentaler.

Erst jetzt folgen die anderen gewünschten Zutaten wie Schinken, Salami, usw.

Dabei wieder an die Pizza beim Italiener denken.

Die Pizza ist nie überfüllt oder überbelegt.

Backofen auf 250C vorheizen.

Die Pizza auf dem Rost, ganz unten im Ofen für 20 - 25 Minuten, mit O/U Hitze, backen.

Guten Appetit!