



Pizza vom Hefeteig

Zutaten (3 Stück)

- ♥ 450 Gramm Pizza Mehl
- ♥ 25 Gramm frische Hefe (oder 7 Gramm Trockenhefe)
- ♥ Ca. 3 dl lauwarmes Wasser
- ♥ 1,5 Teelöffel Salz
- ♥ 1 Teelöffel Zucker
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl



Zubereitung

Wenn du Hefeteig zubereiten willst, ist es wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. (Man kann schon 1 Stunde vor dem Backen die Zutaten bereitstellen)

Tipp: Ich nehme immer meine Küchenmaschine es geht schneller der Teig wird schöner und ich muss die Hefe vorher nicht auflösen.

Das Mehl in die Rührschüssel sieben (siebt man das Mehl wird der Teig lockerer bitte auch beachten, wenn man Brot bäckt). Hefe zerkleinern, Salz und Öl zum Mehl geben. Die Küchenmaschine auf kleinster Stufe laufen lassen und nach und nach das Wasser zugeben.

Immer beobachten ob man noch Wasser hinzufügen muss oder ob schon weniger als angegeben reicht. 10 Minuten kneten lassen und danach mit den Händen nochmals durchkneten.

Den Teig in 3 Stücke teilen und rund wirken. Auf einer bemehlten Fläche mit einem Tuch abdecken und ca. 20 – 30 Minuten ruhen lassen. Nicht zu nahe aneinanderlegen, weil sie sonst zusammenkleben.

Backofen auf 240° Ober - und Unterhitze vorheizen.

Nach einer halben Stunde nehmen wir die erste Kugel und formen sie zur Pizza: das heißt, wir können mit den Fingerspitzen mit kleinen Bewegungen den Teig flach drücken oder wie bei der Pizzeria den Teig auf dem Handrücken ziehen. Der Teig ist sehr flexibel, wird nicht zerreißen. Wenn es dir zu kompliziert ist, mit dem Nudelholz ausrollen.

Nun kommt die Tomaten Sauce und je nach Geschmack Käse, Schinken, Salami, Gemüse usw. Unsere Pizza schaut so aus: Tomaten Sauce, gerieben Käse, Schinken, Salami, Mozzarella, Gorgonzola, Paprika und wieder Käse und zum Schluss noch ein bisschen fertiges Pizzagewürz. Mein Mann hat den Rand seiner Pizza mit Käse gefüllt, ist auch eine super Idee. Ich habe unten ein Bild davon eingefügt.

Tomaten Sauce

Zutaten

- ♥ 1 Dose geschälte Tomaten (oder frische Tomaten)
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 1 TL Zucker
- ♥ 2 TL Salz
- ♥ 1 EL Ketchup
- ♥ 1 TL Senf
- ♥ Pfeffer
- ♥ Basilikum
- ♥ Oregano

Ich mache die Tomatensauce ganz einfach. Alle Zutaten gebe ich in dem Mixer und mixe einfach alles zusammen.

Zurück zu unserer Pizza: Pizza ca. 10 – 15 Minuten backen je nach Geschmack.

Gedanken: Ich habe einen Pizzastein gekauft, diesen kann man auch zum Brot backen verwenden. Es lohnt sich auf jeden Fall. Letztes Mal haben wir die Pizzen auf dem Grill gemacht, auch mit dem Pizzastein. Schmeckt einfach fabelhaft! Übrigens, wir sind zu zweit, 1 Pizza bleibt übrig. Ich belege sie auch gleich und friere sie, ohne sie zu backen ein. Wenn einer von uns allein essen sollte, ist sie schnell frisch aufgebacken. Die restliche Tomatensauce kann man ebenfalls einfrieren.

