

Pizza



Alle Leute kennen Pizza, aber die meisten nur aus der Pizzeria, obwohl die Herstellung des Teigs kinderleicht ist – wenn man weiss wie! Hier also das Grundrezept und Variationen. Die Mengenangaben gelten für eine quadratische Pizza von 30x40 cm (reicht für 2 Personen)

Die Legende sagt, dass die erste Pizza gemacht wurde, um die italienische Flagge darzustellen. Die minimalen Zutaten für die Füllung sind also Tomaten (rot), Käse (weiss) und Basilikum (grün). Selbstverständlich kann man dieses Rezept jedoch nach Belieben abändern. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einige Tipps findest du unter dem Grundrezept.

| Zutaten | Zubereitung |
|--|--|
| 250 gr Weizenmehl, ca. 2-3 gr Salz | In einer Schüssel miteinander vermischen |
| 125 ml Wasser, ½ Säckchen Trockenhefe oder 10 gr Frischhefe | Miteinander vermischen, dem gesalzenen Mehl zufügen und das Gemenge zu einem Teig kneten. Den Teig mit der Hand zu einem Ballen formen. Finger und Schüssel können mit etwas Mehl gereinigt werden. Es ist empfehlenswert, den Teig (mit einer Cellophanfolie) zugedeckt etwas ruhen zu lassen, idealerweise ein paar Stunden bei Zimmertemperatur und danach ein paar Stunden im Kühlschrank. Danach den Teig unter Zuhilfenahme von etwas Mehl möglichst dünn auswallen und auf das etwas eingemehlte Backblech legen. Es ist darauf zu achten, dass der Teig nirgends auf dem Backblech klebt, d.h. überall etwas Mehlstaub dazwischen ist, sonst gibts nachher viel zu tun. Übriges Mehl von der Teigoberfläche wegwischen oder wegblasen. |
| 1. Tomatenkonzentrat 2. Tomatensauce 3. Basilikum 4. in Scheiben oder Würfel geschnittener Mozzarella | Diese Zutaten in dieser Reihenfolge auf dem Teig regelmässig verteilen. Das Tomatenkonzentrat immer zuerst (weil es den Teig vor zu viel Flüssigkeit schützt) und der Käse zuletzt (weil er so schön schmilzt). Die Pizza wird im auf mind. 200 Grad heissen Ofen so lange gebacken, bis der Käse geschmolzen ist und der Rand etwas Farbe angenommen hat, also ca. 10 Minuten. |

Hinweise:

1. Alternative: Das Wasser für den Teig teilweise durch Olivenöl oder/und Weisswein ersetzen.
2. Wer kein Wallholz hat, kann an dessen Stelle eine leere Glasflasche verwenden.
3. Zusätzliche Zutaten (alle vor dem Käse auftragen!): Hier gibt es fast keine Grenzen: Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oliven, andere Käsesorten, kleingeschnittenes Gemüse, Knoblauch, Schinken, Speck..... Nicht empfehlenswert sind allerdings Zutaten, die im rohen Zustand nicht essbar sind. Diese müssen vorher vorgekocht/vorgebraten werden.
4. Stelle Teig für 4 oder 8 Pizzas her, denn er ist im Kühlschrank mehrere Tage lang haltbar!

30.05.2016/Kg

Kontakt, Kritik, Vorschläge, Erfahrungen: [cumaru\(at\)cumaru-pe.com.br](mailto:cumaru(at)cumaru-pe.com.br)