



Rezept :: Pizza

Pizza geht fast immer

Beim Belegen wird's jedoch meist schwierig: Einer mag keine Paprika, der andere keine Pilze, der nächste möchte unbedingt Salami mit Mais drauf haben. Eine Familien-Pizza muss her. Jeder belegt sein Stück mit dem, was ihm schmeckt und dann ab damit in den Ofen!

Man braucht für den Pizzateig:

260 g Mehl, 1 Tüte Trockenhefe (für 500g Mehl), 1 TL Salz, 4 EL Olivenöl, 130 ml handwarmes Wasser, Mehl für die Hände

Alle Zutaten in einer Schüssel mit beiden Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt. Zwischendurch immer wieder etwas Mehl an die Hände geben. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken, an die Heizung stellen, 30 Min. gehen lassen.

Man braucht für die Pizzasauce:

2-3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 3-6 EL Tomatenmark, 125 ml Gemüsebrühe

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und mit Butter im Topf erhitzen, bis die Zwiebeln glasig schimmern. Tomatenmark dazu und unter Rühren 2 Min. schmoren. Brühe dazugießen und ca. 10 Min. einkochen. Salzen, pfeffern.

Teig ausrollen, mit Backpapier aufs Backblech legen, die etwas abgekühlte Soße draufstreichen und dann mit dem belegen, was jeder gern mag: Paprika, Mais, Salami, Käse, Pilze, Schinken ... In den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene des Ofens bei 220 °C ca. 25 Min. backen.

Guten Appetit!