Pizza

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
430	g	Wasser
15	g	Salz
30	g	Olivenöl
500	g	Weizenmehl T550
150	g	Hartweizengrieß
100	g	Vollkorn-Weizenmehl
5	g	Trockenhefe
1	Dose	Pizzatomaten
1	EL	Oregano, getrocknet
2	TL, gestr.	Rohrohrzucker
2	St.	Mozzarella
		Salz, Pfeffer

Portionen: 5

Zubereitung

Wasser, Salz, Öl, Mehle und Hefe zu einem glatten Teig verarbeiten und zwei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backstein im Ofen auf Ober-/Unterhitze bei maximaler Temperatur vorheizen.

Teig kurz aufarbeiten und portionieren. Portionen rund schleifen und nach Möglichkeit von Hand tellergroß ausformen oder bis auf eine Stärke von ~6 mm ausrollen. Pizzatomaten, Oregano und Zucker verrühren, mit Salz abschmecken und auf den Pizzaböden verstreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Pizzen verteilen.

Ofen nach Möglichkeit auf Umluft umschalten und Pizzen einzeln bei maximaler Temperatur backen, bis der Käse Blasen wirft.

Aus dem Ofen nehmen und mit Pfeffer würzen..

Hinweise

Für eine Pizza Margerita unmittelbar vor dem Servieren mit Basilikumblättern bestreuen. Für eine Pizza Prosciutto vor dem Backen mit Hinterschinken belegen; für eine Pizza Hawaii frische Ananas hinzufügen. Für eine Pizza Salami/Serrano/Rucola zusätzliche Zutaten erst nach dem Backen auflegen, um ein Verbrennen zu vermeiden.

Grundrezept, Ofen, vegetarisch

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pizza

Last update: **2025/11/09 12:16**