

Knusper... knupser... Pizza...

...la vera pizza italiana...

Pizza – klar, habe ich schon ganz oft selbstgemacht... Aber so vielleicht noch nicht – probiere es mal aus und lass dich überraschen!

Das brauchst du, unabhängig vom Belag für ein Blech:

- 400 g Mehl
- 20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 240 ml lauwarmes Wasserl
- 1 Zwiebel
- 1 P passierte Tomaten
- 1 P geriebener Mozzarella
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano

Mit dem **Teig** kannst du gar nicht früh genug anfangen, bis zu 24 Stunden vorher!

Los geht's: Mehl und 1 TL Salz auf der Arbeitsplatte oder in einer Schüssel gut vermischen und eine Mulde formen. Von dem Wasser eine kleine Tasse abnehmen und darin die Hefe auflösen. Die aufgelöste Hefe in die Mulde geben. Das restliche Wasser und das Olivenöl nach und nach hinzugeben, mit den Händen kräftig kneten und zu einem Teig durcharbeiten. Ruhig 5 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Trockentuch zudecken. Mindestens zwei Stunden gehen lassen!

Für die **Tomatensauce** Zwiebel klein schneiden, in etwas Olivenöl glasig dünsten. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen. 10-15 Minuten köcheln lassen. **Belag** vorbereiten (Hackfleisch, Vegetarisch, Lachs – oder die Mischung daraus):

Hackfleisch

300 g Hackfleisch

1 Zwiebel

- ➔ Hackfleisch mit der klein geschnittenen Zwiebel anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver würzen.

➔

Vegetarisch

1 Paprika rot

1 Paprika grün

500 g Champignons

1 Zwiebel

Ggf. Oliven

- ➔ Champignons in Scheiben, Zwiebeln in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden. Alles in einer Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs

1 P Räucherlachs

1 P Schmand

- ➔ Räucherlachs in kleine Stücke schneiden. Erst den Schmand, dann den Lachs auf der Pizza verteilen.

Weiter geht es mit dem Teig!

Den Backofen auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig nicht mehr kneten, sondern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Mit einer Gabel einige Löcher in den Teig stechen. Mit Tomatensauce bestreichen und in den Ofen geben. 10-15 Minuten backen, bis die Tomatensauce schön eingezogen ist. Blech aus dem Ofen nehmen.

Den Belag auf der Pizza verteilen, mit geriebenem Mozzarella und Oregano bestreuen.

Noch einmal 5 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Guten Appetit!

Foto: pexels.com CC0 Lizenz

