

Pizza Rezepte

Original Italienische Pizza Grundrezept

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Aufbau, Grund, Pizza Soße,

Teig

300 g Mehl
1 Pk. Trockenbackhefe

warmes Wasser; gut 150ccm
1 Teel. Salz

Tomatengrundsauce

1 Dose/n Tomaten; 400 g - enthäutet,
- gewürfelt
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Oregano
1 Essl. Basilikum

1 Teel. Thymian
1 Spur Rosmarin
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Belag

400 g Mozzarella

Zubereitung

Mehl, Salz, Trockenhefe mit dem Wasser zu einem mittelfesten und geschmeidigen Teig kneten. In zwei Kugeln teilen und zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Tomaten-Grundsauce: Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit der zerdrückten Knoblauchzehe in einer Pfanne glasig dünsten. Die Tomaten und Kräuter zugeben. Salzen, pfeffern und auf kleinster Flamme ca. 3/4 Stunde reduzieren. Die Tomatensauce sollte dann eine cremige Beschaffenheit haben und nicht mehr suppig sein.

Belag: Eine Teigkugel zu einer Pizza mit ca. 32 cm Durchmesser dünn! ausrollen und die Hälfte der Tomatensauce darauf verteilen. Den Mozzarella in feine Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen.

Bei größter Hitze (300°) ca. 20 Minuten backen. Danach die zweite Pizza wie oben fertig stellen und ab damit in den Ofen.