

# Pizza Rezepte

## Pizza Teig

Anzahl: 2 Rechteckige Kuchenbleche

Gattung: Teig

---

1	Würfel Hefe	20 g	Salz
100 ml	Wasser	200 ml	Olivenöl
1 kg	Weißmehl (Typ 405) oder - Vollkornmehl	400 ml	Wasser

---

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hinein geben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazu- mischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei Portionsweiser, abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Für Focaccia mit Olivenöl und Salz bestreuen. Für Pizza mit Pizzaiola-Sauce bestreichen und mit gewünschtem Belag (Crevetten, Thunfisch, Sardellen, gekochte Schinkenstreifen, Artischocken, Knoblauch, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella - Stückchen, Pilze, Kapern etc.) belegen. Mit schwarzem Pfeffer und Oregano, dem klassischen Pizza-Gewürz, bestreuen.

Sofort in dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen backen, sonst wird der Teig pappig!