

Pizza (Margherita)

Hefe-Grundteig für Pizza oder Flammkuchen.

Menge je nach Größe der Pizzen ausreichend für etwa 4 bis 6 Personen.

Zutaten für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 405 oder für einen herzhafteren Geschmack eine Mischung aus Typ 1050 und Typ 405)
- 10 g frische Hefe
- 375 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 2 Teelöffel Salz (nicht gehäuft)
- 2-3 Esslöffel Olivenöl

Zutaten für den Belag:

- 300 g gereifter und geriebener Kuhmilchmozzarella
- 150 g Dosentomaten (gestückelt)
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- frischer Basilikum
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Pizzateig:

Hefe zusammen mit dem Zucker in etwa 100 ml lauwarmen Wasser auflösen. Die Mischung mit Schwung unter das Mehl geben und den Vorteig mindestens 20 Minuten stehen lassen. Das Olivenöl hinzugeben und den Teig durchkneten. Anschließend den Teig mindestens ein bis zwei Stunden gehen lassen. Im Anschluss den Teig zusammen mit dem Salz nochmals durchkneten und portionieren. Das Salz sollte erst nach dem Gehprozess hinzugegeben werden, da das enthaltene Chlor die Hefe beeinträchtigt. Mit den Händen die portionierten Teige zu flachen Scheiben formen.

Zubereitung Belag/Tomatensauce:

Die Tomaten, den Knoblauch, das Olivenöl, die ½ Zwiebel zusammen mit dem frischen Basilikum und dem Zucker mit Hilfe eines Mixstabes zu einer homogenen Sauce zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig dünn mit der Tomatensauce bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Je nach Geschmack mit weiteren Zutaten belegen und bei möglichst hoher Hitze (Schamottsteine etwa 1 Stunde bei 250°C oder höher vorheizen) backen, bis der Käse stellenweise goldbraun wird.

Hinweis:

Der Geschmack der Pizza hängt entscheidend mit dem verwendeten Backofen zusammen. Für das Backen in einem haushaltüblichen Elektroherd mit einer maximalen Temperatur von 250°C sollte man einen Pizzastein (Schamottestein) verwenden. Der offenporige Stein speichert zum einen genügend Wärme und vermeidet zum anderen das Anstauen von Flüssigkeit und Fett am Boden der Pizza. Damit ist die Pizza in etwa 5 bis 6 Minuten fertig und hat einen knusprigen Boden.