

Pizza - Grundrezept

Zutaten für 2 Pizzas

- 330g Mehl
- 10g Hefe
- 30ml Olivenöl
- 7g Salz
- 210ml Wasser

Zubereitung

Die Hefe mit den Fingerspitzen ins Mehl reiben. Dann Öl, Salz und Wasser zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für 1h abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleich große Stücke teilen. Diese zu Bällchen formen: Die Ränder rundherum zur Mitte falten, andrücken, den Teig ständig weiterdrehen. Zum Schluss den Ball umdrehen und die Ränder unter em Teig einschlagen. Weitere 10 Minuten gehen lassen.

Den Teig nun mit dem Handballen in der Mitte flach drücken und von der Mitte zu den Rändern hin wegdrücken, bis der Teig eine runde Form angenommen hat. Dabei die Ränder stehen lassen.

Die Pizzaböden je auf ein bemehltes Blech geben, mit Tomatenmark, Tomatensauce bestreichen und nach belieben belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° für 12-15 Minuten backen lassen, bis die Ränder goldbraun sind.