

Pizzateig



Zutaten für 1 rundes Pizzablech:

200 g Mehl

15 g frische Hefe

125 ml lauwarmes Wasser

¼ TL Salz

1 EL Olivenöl

Mehl zum Bearbeiten

1 Tomate

1 EL Tomatenmark

2 EL Ketchup

1 TL Oregano getrocknet

2 Knoblauchzehen

Salz, Chilipulver

100 g geriebener Bergkäse

60 g Chorizo oder Salami

6-8 ganze Oliven ohne Stein

2-3 Cocktailtomaten

20 g Rucola

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und in einem Messbecher mit lauwarmem Wasser verquirlen. Den Teig kneten. Salz und Olivenöl zur Masse hinzugeben. Thymian kleinhacken und ebenfalls zum Teig dazugeben und diesen glattkneten. Danach den Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehenlassen (muss sich verdoppeln).

Im Anschluss die Tomaten waschen und in einen Mixbecher geben, Knoblauch schälen und mit dem Tomatenmark zu den ganzen Tomaten in den Becher hinzugeben. Den getrockneten Oregano und Ketchup dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer zu einer Pulpe mixen.

Die leere Pizzaform bei 230 °C im Backofen auf den Boden des Ofens stellen und erhitzen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz den Teig schön ausrollen, bis er die Größe der Backform hat. Mit dem Handtuch die heiße Pizzaform aus dem Ofen nehmen. Die Form mit Mehl bestäuben.

Den ausgerollten Pizzateig zunächst auf das Nudelholz aufrollen, anschließend in die Pizzaform einrollen und den Rand etwas hochdrücken.

Tomatensauce für ein Pizzablech auf den Teig verteilen. Geriebenen Käse verteilen und mit Salmi und Oliven sowie den Cocktailtomaten belegen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. (Eventuell auch oben drüber nochmal Käse streuen).

Bei 230 °C bei ca. 10-12 Minuten auf dem Boden des Ofens das Pizzablech stellen und die Pizza goldbraun backen lassen.

Rucolasalat mit etwas Salz und Olivenöl marinieren und auf die fertige Pizza dekorieren.