

mehrfach geändert, jetzt mit langer Teigruhezeit

Pizza mit schneller Sauce

für 2 Bleche (4 Portionen)

Zutaten

Für den Teig:

700g Mehl, 20g Hefe, 2 Teelöffel Zucker, 430 ml Wasser, 2 Teelöffel Salz, 8 Esslöffel Olivenöl

Für die Sauce:

400-600 g geschälte Tomaten aus der Dose, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 2 EL Oregano, 2 eingelegte Peperoni mit Kernen

Für den Belag nach Belieben, z.B.:

80 g Oliven, 5 große Scheiben Salami, 100 g Champignons, 3 Tomaten, 400g Mozzarella, 2 Zwiebeln, 4 Esslöffel Olivenöl, Basilikumblätter

Zubereitung

Am Vortag

1. Hefe im Wasser auflösen
2. in das Mehl den Zucker und das Salz untermischen
3. das Wasser mit der Hefe in die Mehlmischung einrühren, das Öl dazu geben
4. alles sorgfältig ca. 15 Minuten lang kneten.
5. den Teig in ein Gefäß mit dreifachem Volumen geben und mit Frischhaltefolie abdecken.
6. Den Teig ca. 1 Tag in nicht zu warmem Raum ruhen lassen.

Am Backtag

7. den Backofen auf maximale Temperatur Ober- und Unterhitze vorheizen
8. Zwiebeln und Champignons in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl einölen
9. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
10. den Teig kurz durchkneten, ausrollen und auf das Backblech legen
11. Für die Sauce die geschälten Tomaten mit der Hand zerquetschen, die Tomatenkerne sollten dabei nicht beschädigt werden, sonst wird die Sauce bitter
12. die Peperoni sehr fein schneiden
13. die Sauce mit Peperoni, Salz, Pfeffer und Oregano würzen
14. jetzt den Teig mit der Sauce bestreichen und mit Mozzarella belegen.
15. darauf kommen nun die restlichen Zutaten, die Tomaten obenauf, alles mit dem Olivenöl beträufeln
16. bei maximaler Temperatur ca. 10 Minuten in der Mitte des Backofens backen
17. vor dem Servieren Basilikumblätter über der Pizza verteilen

Zeitbedarf

30 Minuten am Vortag, 40 Minuten am Backtag

