

# Pizza Pronto

Pizza, die perfekte Mischung zwischen knusprigen Teig und saftigem Belag. Geschmolzener Käse trifft Belagvielfalt.



© Schmeckentdecker

Hier ein unkompliziertes Rezept, ohne viel Aufwand. Funktioniert und isst lecker.

## Zutaten

- x 1000 g Mehl 550er
- x 650 ml Wasser, lauwarm
- x 1/2 Päckchen frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- x 3 gehäufte TL Salz (ca. 25 g)
- x 2 El Olivenöl
- x 400 g Passata Rustica (1 Flasche grobe passierte Tomaten oder Tetrapak passierte Tomaten 400-500 ml)
- x 2 Teelöffel getrockneten Oregano
- x **Belag**
  - Salami, Kochschinken, Sardellenfilets, ...
- x - Zwiebel, Tomatenscheiben, Paprika, ...
- Basilikumblätter, Oregano, Rucola, ...
- Mozzarella 4x, Emmentaler oder Gauda

## Küchenhardware

- x Küchenmaschine mit Knethaken
- x Schneidbrett samt Messer
- x Messbecher
- x Waage
- x Ess- und Teelöffel
- x Backpapier
- x Backblech
- x Nudelholz

## Zubereitung Pizzateig

**Wichtig:** Der Teig muss eine Stunde vor dem Backen angesetzt werden (besser 2 h), damit die Hefe genug Zeit hat den Teig aufzulockern.

1. Das Mehl samt Salz und 2 Esslöffel Olivenöl in eine Küchenmaschine mit Knethaken oder wenn du per Hand knetest alles in eine große Schüssel geben.
2. Die frische Hefe in einen Messbecher mit lauwarmen Wasser bröseln und rühren, bis sie sich im Wasser gelöst hat. Nimmst du Trockenhefe, streust du sie einfach ins Mehl.
3. Hefewasser bis auf einen kleinen Rest in die Rührschüssel geben auf Stufe eins für 3 Minuten kneten. Bleiben trockene Mehreste übrig, den letzten Schluck Hefewasser

zugeben. Dann auf Stufe 2 stellen und weitere 7 Minuten kneten, bis der Teig eine glatte Oberfläche bekommt. Er sollte weich sein und wenn du mit dem Finger draufdrückst nachgeben, dabei aber nicht am Finger kleben bleiben.

4. Mit einem Deckel oder feuchten Geschirrtuch abdecken und für mindestens 1 Stunde beiseite stellen. Wenn die Hefe sich wohlfühlt verdoppelt der Teig sein Volumen.

**Das wichtigste zuerst: Den Ofen auf maximale Stufe (250°C) vorheizen.**

### Zubereitung der Tomatensauce

Für die Tomatensauce nehme ich 500 g passierte Tomaten (ich bevorzuge die Passata Rustica, von Aldi, mit grob pürierten Tomaten oder die von Cirio gibt es bei Venos oder Meta in FFM).

In die Tomatenpassata kommen 1 schwach gehäufter Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Oregano und 1-2 Zehen Knoblauch, kleingeschnitten oder gepresst.

### Vorbereitung des Belag

Damit es schnell geht bereiten wir die Beläge vor.

Die Wunschbeläge kleinschneiden und in kleinen Schüsseln griffbereit stellen.

Pilze in Scheiben schneiden, Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden, Kochschinken, Mozzarella in Scheiben schneiden oder Emmentaler reiben, ....

### Belegen und Backen

**Den Ofen auf maximale Stufe (250°C) vorheizen.**

Für ein Backblech brauchen wir ca. 300-400 g fertigen Teig. Den Teig nehme ich aus der Schüssel, knete ihn einmal durch und teile ihn in drei gleiche Teile. Dann versuche ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche schön dünn aus zu rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und dünn mit der Tomatensauce bestreichen.

Dann mit Salami, Champignons und was du sonst noch vorbereitet hast belegen und zum Schluss mit in kleine Stücke gerupften Mozzarella belegen.

Problem - Wer hat schon einen Pizzaofen zu Hause?

Um eine Möglichst gute Pizza hinzubekommen geht es darum im heimischen Backofen den Backbedingungen eines Pizzaofen möglichst nahe zu kommen. In einem Pizzaofen wird die Pizza bei ca. 350°~400°C in 1,5 bis 2 Minuten fertig gebacken.

**Lösung:** Erst bekommt die Pizza für **5 Minuten die Hitze auf der untersten Schiene** von unten. Der Ofen ist auf Ober – Unterhitze eingestellt.

Dann für **weitere 5 Minuten schaltest du die Grillfunktion des Backofens dazu**. Extra Hitze von **oben für weitere 4-5 Minuten** für knusprigen Teig und gebräunten Käse. Am besten in der Nähe bleiben und beobachten, damit nix verbrennt.

Ist die Pizza fertig. Schnell raus aus dem Ofen. Mit Oregano bestreuen und frischen Basilikumblättern dekorieren. In Stücke schneiden und schmecken lassen.

Tipp: Wer noch Platz auf seiner Wunschliste für Weihnachten hat: Ein Pizzastahl / Backstahl kann helfen noch schneller mehr Hitze in und an die Pizza zu bekommen. Lohnt sich allerdings nur, wenn man oder Frau öfters Pizza selbst machen.