

# Pizza

## Der Hefeteig

So ein Pizzateig ist ganz einfach! Wir brauchen dazu nur Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Zucker. Und als wichtigste Zutat: Zeit! Der Hefeteig muss reifen, das dauert mindestens 1 - 2 Stunden. Je länger die Reifezeit, um so besser schmeckt die Pizza.

Zutaten für 1 großes Pizzablech:

500 g Mehl (sehr gut schmeckt Dinkelmehl, sehr leicht zu verarbeiten ist das italienische „00“-Mehl)  
1 Würfel Hefe ODER 1 Tütchen Trockenhefe  
1 - 2 Tassen lauwarmes Wasser  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz

Das Mehl durch ein Sieb in die Teigschüssel geben und mit der Hefe vermischen. Salz und Zucker dazugeben. So viel Wasser dazugeben, dass ein Teig entsteht, der sich gut von den Fingern lösen lässt. Den Teig ordentlich durchkneten und anschließend mit einem Tuch abgedeckt an einer warmen, dunklen Stelle 1 - 2 Stunden reifen lassen.

## Die Tomatensoße

Zutaten für eine einfache Tomatensoße:

1 Tube Tomatenmark  
ca. 1 Tasse Wasser  
Salz und Pfeffer

Die Zutaten in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Die Tomatensoße für die Pizza kann man kalt herstellen!

## Die Pizza

Den Ofen auf maximale Temperatur vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den fertigen Teig nochmal kneten und gleichmäßig auf dem Backblech ausrollen, eventuell die Hände mit etwas Mehl bestäuben.

Die Tomatensoße gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Diese halb fertige Pizza kommt direkt für ca. 5 Minuten in den Backofen bei maximaler Temperatur und Umluft. Pizza herausnehmen und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit bereiten wir den restlichen Belag zu. Auf die Pizza kommt drauf, was schmeckt!

Auf jeden Fall aber:  
1/2 Bund Basilikum  
2 Kugeln Mozzarella

Belag, Basilikum und Käse (Reihenfolge beachten) auf der Pizza verteilen, eventuell salzen und pfeffern. Die fast fertige Pizza kommt nochmal für 5 - 10 Minuten (je nach Belag) in den Ofen. Den Ofen können wir nach 1 Minute abschalten, die restliche Hitze genügt.

Fertig ist die Pizza! Guten Appetit.

