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, 400 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

