

Achtung, das klingt mehr als es ist.

Zutaten:

Pro Pizza:

150ml Wasser

EL Öl

TL Salz, gerne auch mehr

TL Zucker

½ Würfel/eine Tüte Hefe

Also. (1.) Die Hefe tust mit dem nicht total kalten Wasser und etwas Zucker zusammen und wartest. Also das Wasser sollte halt so Händewaschtemperatur haben. Dann fängst du an mit 200g Mehl. Das knetest du mit dem anderen Scheiß zusammen bis kein Mehl mehr rumliegt, dann (2.) kippst du Mehl nach und knetest das ein. Wenn der Teig an den Händen klebt brauchst du mehr Mehl. Du wiederholst diesen Schritt also so lange bis das passt. Zu viel kneten kann man nicht, zu wenig geht sehr leicht. Wenn man den Teig nicht genug knetet dann kriegt er hinterher Löcher. (3.) Du formst einen Klumpen der außen möglichst glatt ist und packst ihn in eine luftdichte, eingeölte Dose. Wenn du mehrere Pizzen machst dann teil den Teig spätestens jetzt auf, wenn du das hinterher machst kriegst du Probleme beim ausrollen. Die lässt du einen Tag im Kühlschrank. Wenn der Teig hinterher noch glatt ist außen dann hast du einen guten Job gemacht, sonst ist er scheiße und du kannst das mit der Pizza eigentlich vergessen. Nochmal kneten und gehen lassen, aber das dauert halt wieder eeeeeewig. (4.) Du mehlst eine Arbeitsfläche ein und drückst den Klumpen etwas an. Dann breitest du ihn mit der beschriebenen Faltechnik aus und packst ihn auf ein Rost mit Backpapier oder eine Runde, glatte Grillform mit Löchern. Der Ofen sollte auf 230°C oder noch mehr Ober-/ Unterhitze vorgewärmt sein. Der schwierige Teil ist geschafft. (5.) Dann schmeißt du deine Zutaten drauf. Sauce ist bei mir nur Tomatenpassata mit etwas Salz und Zucker und reichlich Basilikum. Das sollte man eher sparsam verteilen, sonst weicht der Teig durch. Insgesamt siffen viele Zutaten, deswegen nehme ich eher weniger. Wenn du dich richtig cool fühlen willst dann musst du den Mozzarella so reißen statt zu schneiden, das geht erstaunlich gut. Den Mozzarella solltest du vorher trocknen damit der, Achtung, nicht sifft. Am besten wenn du den Teig in den Kühlschrank tust auch den Mozzarella abtropfen und in Küchenpapier gewickelt in den Kühlschrank tun. (6.) Die Pizza auf der zweituntersten Schiene in den Ofen. Dann ist der Boden schnell durch und angenehm geschwärzt, der Käse aber noch nicht ausgetrocknet. Sollte unter 10 Minuten backen.