

Pizza

18.05.2023

Zutaten für eine Pizza

- 150g Mehl
- Ein wenig Hefe (z.B. 1/3 Würfel für 5 Pizzen)¹
- 80-100 ml Wasser
- Passierte Tomaten
- 1 Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

1. **Hefe** im **Wasser** anrühren, dann mit **Mehl**, **Öl** und **Salz** verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Das kann mehrere Minuten dauern, man sollte also nicht zu ungeduldig sein. Falls nötig, mehr Wasser oder Mehl hinzugeben: Der Teig sollte geschmeidig und nicht zu trocken sein, aber auch nicht kleben.
2. Den Teig für min. 2 Stunden an einem warmen Ort (oder über Nacht im Kühlschrank) gehen lassen. Im Kühlschrank wird er besser. Den Behälter abdecken damit der Teig nicht austrocknet. Achtung: Der Deckel kann unerwartet aufspringen, am besten hin und wieder Druck ablassen.
3. Blech oder Backpapier mit Hartweizengrieß bestreuen und den Teig dünn ausbreiten, am besten mit den Händen und etwas Olivenöl. Wenn er durchsichtig wird, ist das zu dünn. Der Rand sollte etwas dicker sein, um Flutkatastrophen im Backofen zu vermeiden. Diese Menge reicht für einen Durchmesser von ca. 30 cm.
4. Den Teig **dünn** mit passierten Tomaten bestreichen².
5. Einen Mozzarella gründlich abtrocknen und in möglichst dünne Scheiben schneiden, diese noch mal ein Bisschen abtupfen. Am besten den Mozzarella ein paar Stunden trocknen lassen, während der Teig geht. Dann möglichst gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Zusätzliche Beläge (z.B. Salami) sind natürlich auch möglich.
6. Jetzt noch ein Bisschen würzen, nämlich mit Salz und Pfeffer. Kleinstmengen Oliven- und Knoblauchöl sind auch gut geeignet, mit Basilikum und Oregano wartet man lieber bis nach dem Backen.

Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze oder, besser, Ober- und Unterhitze plus Umluft, auf 250 °C vorheizen. Wenn man sich das Vorheizen spart, wird das nichts. Am besten schon mal anmachen, wenn man anfängt, den Teig auszubreiten.

Die Pizza im unteren Drittel backen, bis der Käse ordentlich geschmolzen ist. Die Unterseite sollte dann leicht braun sein und die Gesamtkonsistenz knusprig, aber nicht zu trocken.

Das Backen geht relativ schnell, vor allem am Ende. Die genaue Dauer hängt vom Teig und Belag ab, außerdem von der Temperatur, auf die man den Ofen vorgeheizt hat.

¹ Mit der Hefe ist das so eine Sache. Wenn man zu viel nimmt passiert nichts schlimmes, aber der Teig schmeckt dann nach Hefe.

² Dass man zu viel genommen hat erkennt man später daran, dass sich das Zeug beim Backen mit dem Käse vermischt hat und alles so eine orangefarbene Pampe geworden ist. Schmeckt aber trotzdem.