

Pizza

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	4 Esslöffel
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	350 g
Frischer Germ	½ Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	200 ml
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gerebelter Basilikum	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Mozarella / Mozzarella	1.5 Kugel(n)
Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Pfefferoni	Etwas / nach Bedarf
Parmaschinken	Etwas / nach Bedarf
Maiskörner	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und alles zu einem zähen, nicht mehr klebrigen Teig kneten. Dann mind. 30. Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach dem Gehen nochmals mit der Hand kneten. Am besten weiter ruhen lassen. Vor dem Ausrollen nochmal an einem warmen Ort gehen lassen.

Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Thymian, Knoblauch und ein wenig Zucker dünn auf dem Teig verteilen. Dann Mozzarella klein hacken, Parmesan reiben und auf der Tomatensauce verteilen. Dann den restlichen Belag (Schinken, Pfefferoni, Mais etc) drauf geben. Zum Schluss noch ein paar Tropfen Olivenöl drüber und bei möglichst hoher Temperatur backen. (130-250C) ca. 10-20 Min.

Tipp: Schinken erst kurz vor Ende drauflegen!

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2246-Pizza.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at