

Rezept für leckere PIZZA

Zutaten für 1 Pizza*

Für den Teig:

120 Milliliter lauwarmes Wasser

200 Gramm Weizenmehl Typ 550

2-3 Gramm Trockenhefe
(mehr Hefe wenn du nicht so lange Zeit zum Warten hast)

3,6 Gramm Salz

5 Gramm Olivenöl

2 Gramm Zucker

(Mehl zum Bestreuen der Arbeitsfläche)

Für die Sauce:

100 Gramm geschälte Tomaten

1 Gramm Salz

0,8 Gramm Oregano

Außerdem:

Dein Wunschbelag: Lege Dir bereit, was du am Liebsten auf deiner Pizza isst.

Julians Wunschbelag: Mozzarella, Ananas und Mais.

Und so machst du die Pizza:

Für den Teig:

Zuerst gibst du das Wasser in eine große Schüssel, dann fügst du Mehl, Hefe, Salz, Olivenöl und Zucker dazu und rührst die Zutaten gut unter. Anschließend brauchst du viel Kraft in den Händen, um den Teig 10 Minuten lang gut durchzukneten. Glaub mir, es lohnt sich! Der Teig sollte gleichmäßig verknetet und nicht zu klebrig sein. Dann deckst du die Schüssel mit einem sauberen Geschirrhandtuch ab und lässt den Teig möglichst lange ruhen (mindestens 2 Stunden). Die Hefe braucht Zeit zum Gehen, wie man sagt.

Für die Soße:

Du zerkleinerst die Tomaten (das geht super mit den Händen) und dann verrührst du diese Soße mit dem Salz und dem Oregano.

Pizza backen:

Jetzt ist es soweit. Du schiebst das Backblech im Ofen auf die mittlere Schiene. Heize den Backofen auf der höchsten Stufe bei Ober/-Unterhitze vor. Lass nun das Blech für 25 Minuten im Ofen vorheizen.

Nimm dir ein bisschen Mehl in die Hand und dann verteile es auf deiner Arbeitsfläche. So bleibt der Teig nicht kleben. Du nimmst deinen Teig und drückst ihn erst etwas flach und dann rollst du ihn aus. (Wenn du schon viele Pizzen gebacken hast und geübter bist, kannst du den Teig auch drehen und auseinanderziehen wie ein*e echte*r Pizzameister*in.)

Anschließend verstreichst du die Tomatensoße auf dem Pizzateig. Achte darauf, dass du ein bisschen Rand lässt. Dann belege deine Pizza mit deinen Wunschzutaten.

Ganz vorsichtig, ohne dich zu verbrennen, platzierst du deine Pizza auf dem Backblech.

Die Pizza ist in 5-7 Minuten fertig.

Kontrolliere zwischendurch immer mal wieder, ob sie schon gut ist und ob sie gleichmäßig braun wird.

Bon appetit!

*Wenn du mehrere Pizzen machen möchtest, multipliziere die Mengenangaben mit der Anzahl der Pizzen, die du machen möchtest ;)