

Pizza

Zutaten für den Boden

300 Gr. Spezielles Pizzamehl (**Das perfekte Pizzamehl ist bei uns erhältlich**)

1 EL. geriebenes Meersalz

1 TL. Rohrzucker

1 EL. oder 1 Pkg. Trockenhefe

ca. 10 EL warmes Wasser

ca. 4 EL. Olivenöl

1/8 L Milch

Eine Rührschüssel vorbereiten.

Erst Das Salz, dann das Mehl und anschließend das Olivenöl in die Schüssel geben.

Dann In einem Messbecher vorbereiten.

Das Wasser, den Zucker und die Trockenhefe von Hand verrühren bis alles aufgelöst ist.

Erst jetzt die Milch hinzugeben und wieder gut verrühren.

Jetzt den Inhalt des Messbechers in die Schüssel geben und mit einem Rührer gut verrühren.

Nach Bedarf noch Milch oder Mehl begeben wenn die Konsistenz noch nicht ganz stimmt.

(Der Teig soll geschmeidig weich sein und darf nicht an der Schüssel kleben).

Den Teig in 3 gleiche Teile aufteilen und Bälle formen.

(Der Teig kann natürlich Je nach gewünschter Größe der Pizza aufgeteilt werden).

Jetzt müssen die Teigbälle bei ca. 20° bis 30° ca. 1/2 Stunde zugedeckt ruhen.

Die Teigbälle leicht mit Wasser besprühen da diese keine trockene Oberfläche bekommen dürfen!

Das Ziehen des Bodens

Einen Teigball nehmen und gut mit Mehl bestreuen.

Ben Ball etwas flachdrücken.

Nun die Teigscheibe am Rand nehmen und aufheben.

Solange im Kreis drehen bis der Boden hauchdünn ist. **Dafür ist schon ein wenig Übung nötig **

(Man sollte dahinter eine Hand durchscheinen sehen können).

Die Scheibe auf ein gut mit Mehl bestreutes Brett ablegen und rund nachrichten.

So, der Boden wäre geschafft.

Nun zum Belegen und Backen

Der Belag

Erst kommt dünn Tomatensauce auf den Boden. So ca. 3 EL. je nach Größe.

(Die perfekte Tomatensauce ist bei uns erhältlich)

Dann geriebenen Käse darüberstreuen (Am besten geeignet ist Mozzarella Julienne)

Das wäre der Grundbelag.

Je nach Geschmack nun die Pizza belegen.

Aber Vorsicht: Mit dem Belag nicht übertreiben. Weniger ist oft mehr !

Am Schluss leicht mit Oregano bestreuen.

Backen

Wichtig: Pizza niemals auf einem Blech backen, sondern immer auf Stein!

Hier mein Tipp wie man billig bis gratis zu einem Pizzastein kommt.

Messt euer Backblech an den Außenseiten ab.

Dann geht ihr in dem Baumarkt und holt eine dicke "Feinsteinfliese" mit mindestens 8mm, welche dem Maß von eurem Backblechmaß entspricht.

Eventuell ist so eine Fliese bereits vorhanden.

Die Fliese zuschneiden, die Kanten etwas brechen und fertig.

Ich muss sagen dass die Pizza auf diesem "Pizzastein" in perfekter Weise gelingt.

Außerdem nimmt der Stein so gut wie keine zusätzliche Aufheizzeit in Anspruch.

Den Pizzastein mit etwas Mehl bestreuen.

Den Ofen gut vorheizen (mit dem Pizzastein) auf genau 235 °C

Die Pizza vom Brett direkt auf den heißen Pizzastein geben. **Auch hier ist etwas Übung erforderlich**

Die Pizza aus dem Ofen nehmen wenn der Rand gut aussieht.

Das ist Geschmackssache ob der Rand schön weich oder eher leicht knusprig werden soll.

Nun bleibt mir nur noch zu sagen

Buono Appetito