



Das ultimative Pizza Rezept in 2h

2x Pizza Margherita - 2,20 € - vegan 

Pizzen: 2 a Ø 26 cm | Zubereitungszeit: 2 h | Arbeitszeit: 1 h | Ausrüstung: Ofen- /Pizzableche

Zutaten Pizzateig

300 g	Weizenmehl - Type 550 + 30 g zum Arbeiten
4,2 g	Trockenhefe
7 ml	Olivenöl - 3/4 EL + Zum Einfetten
6 g	Salz
6 g	Zucker - optional
165 ml	Wasser - lauwarm

Zutaten Pizzabelag

150 g	Tomaten Passata - natur
2 Zehen	Knoblauch
Prise	Salz
60 g	geriebener Käse - vegan
optional	Oregano/Basilikum/Chili

Zubereitung

1. Gebe **Wasser** und **Salz** in deine große Rührschüssel und rühre.
2. Gebe circa **10% von dem Mehl** hinzu und **verröhre** es.
3. Gebe Hefe, Zucker und das restliche Mehl hinzu und verröhre das Ganze mit einem Löffel.
4. Gebe **Olivenöl** zum Teig und **knete** mit der Hand, bis sich daraus eine geschmeidige Masse ergibt.
5. Bemehle die Arbeitsfläche und knete den Teig 10 Minuten lang.
6. **Forme eine Teigkugel**.
7. Lege die Teigkugel in eine geölte Schüssel und bestreiche sie mit Öl. Bedecke die Schüssel mit einem **feuchten Küchentuch** und lasse den Teig bei Zimmertemperatur für min. **30 Minuten gehen**.
8. **Portioniere** ihn mit einem Messer. **Forme** aus jeder Portion eine kleine **Teigkugel**.
9. Lege die Teigkugeln **zurück** in deine geölte Rührschüssel. **Bestreiche** den Teig mit Öl, bedecke die Schüssel wieder und lasse den Teig erneut für min. **30 Minuten** bei Zimmertemperatur **gehen**.
10. Gebe **Salz & Knoblauch** zur **Tomaten Passata**. Stelle den **Ofen** auf **maximale Temperatur Ober-Unterhitze**.
11. Bestreiche dein **Backblech** mit **Öl**. **Bestreue** die Teigkugeln mit ein wenig **Mehl**, und lege sie auf das Backblech.
12. Drücke die Teigkugel vorsichtig **von der Mitte nach außen flach**. Lasse den Rand unbedingt unberührt. Ziehe den Teig auseinander bis zur gewünschten Größe von circa 26 cm.
13. Gebe einen **Schuss Olivenöl** auf den Pizzaboden. Verstreiche die **Tomatensoße** auf deiner Pizza.
14. **Belege die Pizza** mit Zutaten deiner Wahl. Für Pizza Margherita nehme **Oregano** und **Käse**.
15. **Backe** die Pizza im vorgeheizten Ofen auf der **untersten Schiene** für circa **6-8 Minuten**. Sobald die Pizza im Ofen ist, schalte die **Grillfunktion** ein. Verfeinere die fertige Pizza mit Basilikum und Chili.

Zum vollständigen Rezept: Das ultimative Pizza Rezept

Mit auditive Koch-Begleitung, Kostenaufstellung & Einkaufsliste, Video-Zubereitungsschritte, Alternative Zutaten, Ideen zum Selbermachen & No Waste und unsere Pizza-Bilder.

Lust auf mehr? →

www.ananda-world.de

