



Bekömmliche Pizza - Next Level

4x Next Level Pizza - 0,95 €/Pizza - vegan 

Pizzen: 4 a Ø 26 cm | Zubereitungszeit: 11 h | Arbeitszeit: 1 h | Ausrüstung: Ofen- /Pizzableche

Zutaten Pizzateig

600 g	Weizenmehl - <i>Type 550 + 30 g zum Arbeiten</i>
1,2 g	Trockenhefe - <i>2,4 g frische Hefe</i>
14 ml	Olivenöl - <i>3/4 EL + Zum Einfetten</i>
12 g	Salz
12 g	Zucker - <i>optional</i>
330 ml	Wasser - <i>kalt</i>

Zutaten Pizzabelag

300 g	Tomaten Passata - <i>natur</i>
4 Zehen	Knoblauch
Prise	Salz
120 g	geriebener Käse - <i>vegan</i>
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 **verrühre** es.
3. Gebe Hefe, Zucker und das restliche Mehl hinzu und verrühre 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. Packe den Teig in einen luftdichten Behälter oder in einer zugedeckte Schüssel. Lagere den Teig nun **8-72 Stunden im Kühlschrank (4-7 °C)**.
8. **Portioniere** den Teil in vier Portionen und forme je eine kleine Teigkugel. In unserem Rezept entspricht jede Portion in etwa 240 g Teig.
9. Lege die Teigkugeln in eine geölte Form mit etwas Platz dazwischen. Bestreiche den Teig mit Öl, bedecke die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch und lasse den Teig nun für **2-4 Stunden** bei Zimmertemperatur gehen.
10. Gebe **Salz & Knoblauch** zur **Tomaten Passata**. Stelle den **Ofen** auf **maximale Temperatur Ober-Unterhitze**.
11. **Bestreue** die Teigkugeln mit ein wenig **Mehl**, streiche dein **Backblech** mit **Öl** ein und lege sie darauf.
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: Die bekömmliche Next Level Pizza

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

