

Die weltbeste Pizza! (kein fastfood)

- Samstag, November 21, 2009

<https://ketex.de/blog/die-weltbeste-pizza-kein-fastfood/>

Für uns ist dieses Pizzarezept das weltbeste! Wir lieben die Pizza knusprig und mit einem kleinen, nicht übermäßig dicken Rand. Geschmack bekommt der Teig durch die mindestens 48-stündige Reifezeit im Kühlschrank.

1. Teig

(reicht für 2 Pizzen Ø 30 cm)

- 150 g Hartweizengrieß (fein)
- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 180 g Wasser
- 5 g Salz
- 3 g Frischhefe
- ein guter Schuss Olivenöl

Alle Zutaten in der Küchenmaschine solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Anschließend den Teig für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank geben.

2. Tomatensoße

- 1 Dose Pizzatomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- geriebener Parmesan

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die in kleine Würfel geschnittene Schalotte anschwitzen und den Knoblauch dazu geben. Pizzatomaten dazu geben und alles gut aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist. Danach den geriebenen

Parmesan unterrühren und nochmals abschmecken.

Am Backtag den Teig in 2 Stücke teilen und dann jedes Teil ausrollen. Da der Teig recht zäh ist und sich immer wieder zusammenzieht, immer wieder kurze Pausen einlegen. Danach lässt sich der Teig wieder besser ausrollen.

Wir haben 2 Pizzableche mit Löchern im Boden. Man kann natürlich auch normale Bleche nehmen. Darauf wird der Teig ausgerollt und anschließend mit einer Gabel eingepiekt.

Den Backofen auf die höchste Stufe aufheizen, die möglich ist. Wenn der Ofen aufgeheizt ist, die Bleche für 2 Minuten in den Ofen geben und die Pizza anbacken. Herausnehmen und mit der Tomatensoße bestreichen und nach Gusto belegen. Als Käseauflage schmeckt uns Büffelmozzarella am besten. Jetzt die Pizza nochmal für 5 Minuten backen und fertig. Guten Appetit!

-