

La Pizza - Italienische Pizza

Ergibt ca. 4 Bleche für ca. 8 Personen.

Ingredienti per la pasta - Zutaten für den Teig

- 1 kg Mehl
- 1 Päckchen Hefe
- 8 EL Olivenöl
- 4 kleine lauwarmem Tassen Wasser
- Salz, Zucker

Mehl, Olivenöl, 2-3 Prisen Salz und die Hefe in eine Schüssel geben. Wasser dazu geben und den Teig kneten bis er nicht mehr an den Händen klebt. Je nach Konsistenz muss noch etwas mehr Wasser bzw. Mehl dazu gegeben werden.

Alternative Teig-Zubereitung: Ähnlich wie bei unserem Hefezopf alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls mit einem Mixer gut verquirlen und dann mit dem Mehl in ca. 10 Minuten (evtl. mit einer Küchenmaschine) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nun in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Anschließend wird der Teig dünn ausgerollt und auf ein Backblech bzw. auf Backpapier gelegt. Es schadet nicht, den Teig nun nochmals gehen zu lassen.



Ingredienti per il sugo - Zutaten für die Soße



- je 2 Päckchen Tomaten passiert und in Stücken
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl
- Basilikum

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei immer wieder umrühren. Die Soße soll so schmecken, dass man sie am Liebsten sofort als Suppe aufessen möchte.

Guarnizione - Belag

Zuerst die Soße auf dem Pizzateig verteilen. Anschließend belegen nach Belieben z.B. mit



- | | | |
|-------------|---------------|-----------|
| Salami | Zwiebeln | Ananas |
| Schinken | Knoblauch | Sardellen |
| Speck | Artischocken | Tunfisch |
| Hackfleisch | Broccoli | Mais |
| Pilze | Meeresfrüchte | Ei |
| Paprika | Pepperoni | ... |



Dann Mozzarella in dünnen Scheiben darauflegen oder gemischten Reibekäse darüberstreuen.

Bei ca. 275°C backen bis der Käse Farbe bekommt.

Ideal dazu: Italienischer Rotwein, z.B. aus der Toscana!



Buon Appetito!
Guten Appetit,
Eure Katrin!

