

Pizza - Italienische - Grundrezept

Kategorien: Pizza, Grundrezept

Zutaten für: 2 Portionen

TEIG

300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenbackhefe
		Warmes Wasser gut 150ccm
1	Teel.	Salz

TOMATENGRUNDSAUCE

1	Dose	Tomaten 400 g
		Enthaeutet gewuerfelt
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Oregano
1	Essl.	Basilikum
1	Teel.	Thymian
1	Prise	Rosmarin
		Olivenoel
		Salz
		Pfeffer

BELAG

400	Gramm	Mozarella
-----	-------	-----------

ZUBEREITUNG

Anleitung:

Teig: Mehl, Salz, Trockenhefe mit dem Wasser zu einem mittelfesten und geschmeidigen Teig kneten. In zwei Kugeln teilen und zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Tomaten-Grundsauce: Die Zwiebel sehr fein wuerfeln und mit der zerdrueckten Knoblauchzehe in einer Pfanne glasig duensten. Die Tomaten und Kraeuter zugeben. Salzen, pfeffern und auf kleinster Flamme ca. 3/4 Stunde reduzieren. Die Tomatensauce sollte dann eine cremige Beschaffenheit haben und nicht mehr suppig sein.

Belag: Eine Teigkugel zu einer Pizza mit ca. 32cm Durchmesser duenn! ausrollen und die Haelfte der Tomatensauce darauf verteilen. Den Mozarella in feine Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen.

Bei groesster Hitze (300°) ca. 20 Minuten backen. Danach die zweite Pizza wie oben fertigstellen und ab damit in den Ofen.