

PIZZA ITALIA

Hauptgang



ZUTATEN (2 PIZZEN)

- 300 g Pizzamehl (Tipo 00)
- 12 g Salz
- 4 EL Olivenöl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Frischefe
- 1 Prise Zucker
- 150 g passierte Tomaten (z.B. ORO di Parma)
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 kleine Zucchini
- 150 g geriebener Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Mulde in das Mehl drücken und dort hinein die Hefe bröseln und das lauwarme Wasser sowie 1 Prise Zucker dazugeben und leicht verrühren. Dann Salz und 2-3 EL Olivenöl dazugeben. Gerne auch noch etwas Knoblauchsatz dazugeben.
2. Teig dann kräftig mit den Händen durchkneten bis er sich von den Händen löst. Je nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben. Anschließend an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Std. zugedeckt ruhen lassen. Der Teig sollte anschließend ungefähr auf die doppelte Menge angewachsen sein.

3. Ofen vorheizen (Umluft 250 C°).
4. Zucchini und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
5. Aufgegangenen Teig halbieren und mit einem Nudelholz zu zwei Runden Pizzen ausrollen. Ich verteile auf meiner Arbeitsplatte immer etwas Hartweizengrieß damit die Pizzen locker von der Arbeitsfläche gehen.
6. Auf den Rand der Pizzen noch etwas Olivenöl streichen. Dann die Pizzen mit den passierten Tomaten bestreichen, Rand aussparen.
7. Jeweils auf die linke Seite der Pizza die Zucchini verteilen, die rechte Seite mit den Tomaten belegen und die Mitte mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Auf das Gemüse noch ein bisschen Olivenöl träufeln und die ganze Pizza nochmal nach Belieben würzen.
8. Pizzen nun in den Ofen schieben. Etwa 12 -15 Minuten backen. Hier aber bitte selbst überwachen und immer wieder nachschauen, ob eure Pizzen richtig gut hochgekommen sind und die gewünschte Bräune erreicht haben. Das ist nämlich von Ofen zu Ofen verschieden.

