

Pizza - Teig und Sauce

Köstlich, knuspriger Pizzateig mit einer easypeasy Tomatensauce. Ganz schnell zusammengerührt und dann nach euren Wünschen belegt. Der Teig ist ruckzuck zusammengerührt – kann mehrere Stunden gehen – muss aber nicht. Und für die Sauce müsst ihr auch nur wenige Minuten einplanen. Die wird nämlich kalt zusammengerührt und schmeckt super aromatisch! Teig und Sauce reichen für zwei Bleche bzw für 4 Pizzen.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 90 Min. · Gesamtzeit 110 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

600 g Mehl (plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche)
12 g Salz
6 g Zucker
4 EL Olivenöl
4 g frische Hefe (oder 8 g frische Hefe für den Turboteig)
400 ml kaltes Wasser

Für die Sauce:

1 Dose stückige Tomaten (bitte unbedingt die guten Tomaten nehmen)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 EL Honig
Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Teig empfehle ich euch, die etwas zeitintensivere Variante zu nehmen. Wenn ihr abends Pizza backen wollt, rührt den Teig einfach morgens zusammen und lasst ihn abgedeckt im Kühlschrank gehen. Wir haben von Cynthia Barcomi gelernt: Hefe braucht Zeit. Der Turbo-Teig geht aber natürlich auch (er muss nur anderthalb Stunden bei Zimmertemperatur gehen) und schmeckt super lecker.
2. Gebt 600 g Mehl, 12 g Salz, 6 g Zucker, 2 EL Olivenöl, 4 g frische Hefe (für den Turbo-Teig 8 g) und 400 ml kaltes Wasser in eine Schüssel und verrührt das Ganze kurz mit einem Rührlöffel oder mit den Händen. Der Teig muss an dieser Stelle nicht geknetet werden. Hauptsache, alle Zutaten sind verrührt.
3. Deckt die Schüssel ab und lasst den Teig ruhen. Entweder 8-10 Stunden im Kühlschrank oder in der Turbo-Variante anderthalb Stunden bei Zimmertemperatur.

4. In der Zwischenzeit könnt ihr ganz in Ruhe die Sauce vorbereiten. Schneidet zuerst eine kleine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen klein. Gebt dann eine Dose stückige Tomaten in ein hohes Gefäß. Gebt Zwiebel und Knoblauch, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, 1 EL Honig, Oregano, Salz und Pfeffer dazu und püriert das Ganze mit einem Pürierstab. Fertig.
5. Weiter geht's mit dem Teig. Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn mit den Händen durch. Gebt zwischenzeitlich 2 EL Olivenöl auf den Teig und knetet das Öl gut unter. Dann teilt ihr den Teig in zwei bzw. in vier Teile – je nachdem, ob ihr zwei Bleche oder vier Pizzen wollt.
6. Rollt den Teig aus und gebt ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Verteilt die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig und belegt ihn dann nach euren Wünschen. ACHTUNG! Nicht zu dick belegen, sonst suppt der Teig durch und wird nicht richtig knusprig. Käse nicht vergessen (soll ja schon mal passiert sein).
7. Heizt den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vor. Dann backt ihr die Pizza 7 bis 10 Minuten. Wir hatten sie zuletzt etwas zu dick belegt und mussten die Pizza 13 Minuten im Ofen lassen. Hebt einfach kurz den Boden an! Wenn die Unterseite leicht gebräunt ist, ist die Pizza fertig.