

Pizza (ital./sauerl.)



Pizza lässt sich schnell und einfach zubereiten. Wenn Sie die Pizza klassisch italienisch mit sehr dünnem Teig bevorzugen, reicht ein Kilogramm Mehl für ca. sechs leckere Pizzen. Pro Person sind (als grober Richtwert) knappe 200 g Mehl ausreichend.

Die Zutaten:

1 kg Weizenmehl T 550

10 g Malzmehl, möglichst enzym-aktives

20 g Salz (bitte genau wiegen)

42 g Frischhefe (ein Würfel)

ein guter Schuss Olivenöl

ungefähr 650 ml warmes Wasser

Mehl, Salz und Malz in der Rührschüssel vermengen. Hefe darüberbröseln und mit dem Knethaken langsam kneten, während Wasser und Öl zugegeben wird. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu trocken ist. Knetzeit zwei Minuten langsam und sechs Minuten schnell. Danach sollte sich der Teig als geschmeidiger Klumpen leicht von der Rührschüssel und dem Knethaken lösen. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl zugeben - ist er zu trocken, fehlt Wasser.

Nach einer kurzen Teigruhe von 10 Minuten wird der Teig nochmals von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche leicht durchgeknetet. Ehe man den Teig ausrollt oder nach Pizzabäcker-Manier freischwebend in der Luft auf Blechgröße bringt, sollte man eine weitere Teigruhe von ein paar Minuten lassen. Dabei entspannen sich die Kleber-Eiweißstränge im Teig und die weitere Bearbeitung ist einfacher.

Der Teig sollte dünn ausgerollt und auf ein bemehltes Holzbrett gelegt werden. Nach einer weiteren Gärzeit von 2-3 Minuten kann die Pizza belegt werden. Zu unterst kommt die Tomaten-Zubereitung (zerkleinerte Schältoaten mit Tomatenmark, Salz, Kräutern, etwas Öl und evtl. Tabasco), darauf Schinken, Salami, Fisch oder ähnliches, dann Zwiebeln, Paprika, Artischocke und zu oberst geriebener Käse, wobei die rezenten Sorten interessanter schmecken.

Gebacken wird die Pizza im sehr heißen Ofen. Echte Pizaoöfen bringen es auf ca. 350° C. Bei diesen Temperaturen ist die Pizza in wenigen Minuten gar und das Aroma bleibt frisch. Oberhitze und möglichst viel Unterhitze sind der Umluft vorzuziehen. In der heimischen Küche gelingt die Pizza am besten auf einem heißen Backstein, aber auch ein im Ofen aufgeheiztes Backblech bringt schon gute Ergebnisse.

Lassen Sie die Pizza vom Brett, auf dem Sie sie belegt haben, einfach in den Ofen gleiten. Falls der Teig am Brett anhaftet, reicht es meist aus, mit einem dünnen Filletiermesser zwischen Brett und Pizzateig durchzuziehen. Danach löst sich die Pizza leicht vom Brett. Die Backzeit im normalen

Küchenherd liegt je nach Hitze bei ca. 12 - 14 Minuten. Wenn der Rand der Pizza knusprig-braun wird, kann gegessen werden.

Oregano und andere Kräuter werden erst nach dem Backen auf die Pizza gegeben, da sie im Ofen verbrennen würden.