



Pizza

Frisch aus Daniels Küche

Hausgemachte Pizza... wenn da nur nicht der komplizierte und langwierige Hefeteig wäre. Sollen wir den Pizzateig ausgerollt vom Discounter holen? Nein. Und seit Nico uns die Turbotrockenhefe gezeigt hat, ist der Hefeteig auch nicht mehr schwierig und braucht auch nicht mehr lange. Also los, heute abend gibt es Pizza.

500 gr Mehl
12 gr Salz
Turbotrockenhefe
275 ml lauwarmes Wasser
Olivenöl

5 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Dose (400gr) Tomatenstückchen
250 gr Mozzarella
1 Tomate
Oregano
Rucola
hauchdünne Rohschinkenscheiben
2 Eier



1. Das Mehl mit dem Salz gut mischen, die Turbotrockenhefe dazumischen, mit dem lauwarmen Wasser und einem guten Schuss Olivenöl (50 – 100 ml) zu einem weichen Teig kneten. Die Wassermenge eventuell anpassen. Zugedeckt an einem geschützten Ort $\frac{3}{4}$ -1 Stunde gehen lassen, Der Teig soll sein Volumen verdoppeln.
2. Knoblauch sehr fein hacken und in etwas Öl reservieren. Die Tomate in Scheiben schneiden, den Mozzarella fein würfeln.
3. Teig auf Backblechgröße ausrollen, Dosentomaten darauf geben, an ein paar Stellen den gehackten Knoblauch verteilen, Tomatenscheiben verteilen, mit Mozzarella belegen und mit reichlich Oregano würzen. Etwas Olivenöl darübergeben.
4. Im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen 12 – 14 Minuten backen. Optionell 2 Minuten vor Backende die Eier auf der Pizza aufschlagen.
5. Aus dem Ofen nehmen, zerzupfte Schinkenscheiben und Rucola darauf verteilen, in Stücke schneiden und servieren.

Bevor ich es vergesse: Das Backblech ist für einen 90cm Ofen gedacht; ist er kleiner, machen wir halt zwei Bleche. Und belegt die Pizza bis zum Rand, sonst gibt es viel ‚trockenes Brot‘ zum Kauen.