

# PIZZA TIME

(Alles steht Kopf, USA 2015)



## ZUTATEN

### FÜR DEN TEIG...

Den Teig gibt es auch fertig zu kaufen.

- 500g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe oder
- 1 Packung Trockenhefe/-germ
- 250ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

### FÜR DIE SAUCE...

- 1 Glas passierte Tomatensauce (500ml)
- 1 TL Oregano trocken
- 1 TL Basilikum trocken
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

### UND SONST NOCH...

- 250-500g geriebener Pizzakäse
- Alles, was ihr auf eurer Pizza haben wollt!

## ZUBEREITUNG

### DER TEIG

1. Das Mehl mit einem Sieb in eine große Schüssel sieben.
2. Das lauwarme Wasser in einer zweiten kleineren Schüssel mit dem Salz, einer Prise Zucker, der Hefe und dem Öl gut verrühren.
3. Nun die Flüssigkeit über das Mehl gießen. Zuerst mit dem Mixer mit Knethaken vermengen und danach mit den Händen zu einem schönen Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig bleiben, einfach ein bisschen Mehl hinzufügen.
4. Den fertigen Teig zudecken (mit einem sauberen Küchentuch) und für mind. 30 - 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen (Sonne, Heizkörper). Dadurch verdoppelt sich das Volumen des Teiges.

### DIE SAUCE

1. In einem kleinen Topf die passierte Tomatensauce auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse hineindrücken. Oregano, Basilikum, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles einmal leicht aufköcheln lassen.
2. Dann mit einer Prise Zucker abschmecken, Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### DIE PIZZA

1. Als erstes den Backofen auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Die Hälfte des Pizzateiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem klassischen Teigroller ausrollen.
3. Die ausgerollte Teigfläche nun auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Dann einen Teil der Tomatensauce daraufstreichen (mit einem Esslöffel).
5. Jetzt den Käse darüber geben und danach die restlichen Zutaten.
6. Die Pizza braucht je nach Backofen ca 20-25 Minuten.
7. Der restliche Pizzateig kann danach verarbeitet werden oder mit Frischhaltefolie eingefroren werden.



Fotos: (c) Walt Disney

BUON



APPETITO

