

## Pizza-Grundrezept.txt

Rezept für Pizza

Ergibt 6 grosse Pizze (ca. 30cm Durchmesser).

Zutaten Pizzateig:

1 kg Mehl (50% Ruchmehl und 50% helles UrDinkelmehl)  
Wenig Hartweizendunst bzw. Knöpfliemehl zum auswallen  
25 g Salz  
500 g Wasser, lauwarm, nicht über 40°  
1 Würfel Hefe  
1 EL Olivenöl  
1 EL ital. Kräuter

Zutaten Sauce:

1 Dose Pelati gehackt  
1 EL Olivenöl  
1 KL ital. Kräuter  
Alle Zutaten werden kalt im Mixer fein gemixt

Zubereitung:

Wasser, Salz, Kräuter und Hefe und Öl mischen, am besten mit dem Schwingbesen in der Küchenmaschine. Dann ca. 250 g Mehl dazu, immer noch mit dem Schwingbesen der Maschine mischen bis ein homogener dünnflüssiger Teig entsteht. Knethaken einsetzen anstelle des Schwingbesens und restliches Mehl dazu. Lange kneten und anschliessend aufgehen lassen. Teig in 6 gleich grosse Kugeln formen und nochmals kurz aufgehen lassen. Teigkugeln mit dem Wallholz auf ca. 30cm Durchmesser auswallen. Zum Auswallen Hartweizendunst verwenden.

Boden zuerst mit Tomatensauce und Käse, anschliessend mit allen anderen Zutaten belegen.

Die ideale Backtemperatur für eine Pizza liegt bei knapp 400°. Normale Haushaltsbacköfen können aber oft nicht über 220° erhitzt werden. Mit einem kleinen Trick kann aber eine etwas höhere Temperatur erreicht werden: Ein grosses viereckiges Backblech mit der unteren Seite nach oben in die unterste Rille des Backofens schieben. Backofen mit Unter- und Oberhitze auf maximale Temperatur aufheizen. Dadurch entsteht ein Hitzestau und Temperaturen über 250° sind auch im Normalbackofen möglich.

Pizza auf einem runden Blech auf das umgekehrte Backblech im Ofen schieben und die Pizza in ca. 10 Minuten knusprig backen.