**Pizza**



*Beschreibung:*

Knuspriger Boden, mit weichem luftigen inneren, fruchtige Tomatensoße bedeckt von cremigem Mozzarella und würzigem Käse und abgerundet mit ein bisschen Olivenöl und frischem Basilikum!

Allein die Margaritha ist schon ein Kunstwerk. Und die weitere Variabilität des Belages ist groß!

*Zutaten pro 1 Portion (380 g):*

* 200-300 g Hefeteig
* 80-100 g Passierte Tomaten/Gehackte Tomaten/Tomatensoße
* 50-100 g Käse, mild oder würzig
* 50 g Mozzarella
* Olivenöl
* Salz!

*Gewürze:*

* Pfeffer
* Oregano
* Thymian

*Abwandlungen:*

* Pizza Fungi
  + Champignons
* Pizza Hawaii
  + Ananas
  + Hinterschinken
* Pizza mit Gemüse
  + Brokkoli, angebraten
  + Lauch, angebraten

*Passend dazu:*

* Hefeteig
* Tomatensoße

*Zubereitung (Backzeit 3+6 min; Temperatur 250°C+; oberste Schiene!):*

1. Bereite den Hefeteig spätestens am Vortag nach Rezept zu und lasse ihn gehen, sodass er zum Verarbeiten möglichst luftig ist.
2. Bemehle das Backbleck mit viel Mehl und gib den Teig direkt drauf, um möglichst viel Luft zu behalten.
3. Falte die untere bemehlte Seite nach oben und drückt alles möglichst gleichförmig rund zusammen.
4. Überprüfe nun nochmals, dass reichlich Mehl auf der Unter- und Oberseite vorhanden ist, denn sonst wird die gebackene Pizza nie wieder diese Blech in einem Stück verlassen!
5. Drücke nun von innen nach außen die Teigkugel immer flacher, was bei einem guten entspannten Teig recht einfach gehen sollte. Bringe den Teig auf einen Durchmesser von 25-30 cm.
6. Gib nun die passierten Tomaten auf den Teig und schiebe beides für 3 min in den maximal vorgeheizten Ofen.
7. Belege nun die Pizza mit dem Mozzarella, dem Käse, und gib optionale Zutaten darauf. Als letztes ist ein wenig Olivenöl zu ergänzen.
8. Backe alles für 6 min, bis der Boden leicht knusprig, aber nicht trocken ist.