



Gesamt: 1h 0min  
Zubereitung: 30min



4 Portion/en



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel  
Messbecher TM5/TM6  
Pizzastein Paul

## Zutaten

### Pizzateig

1/2 Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
140 g Wasser  
250 g Mehl  
5 g Honig  
1 TL Salz

### Pizzasauce

1 Stück Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
15 g Olivenöl  
1 Päckchen Tomaten,  
passiert  
30 g Tomatenmark  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 EL Pizzagewürz

### Belag (nach Wunsch)

1 Packung Schinken  
1 Packung Salami  
1 Packung Käse, gerieben  
z.B. Mozzarella oder  
Auflaufkäse  
1 Stück Chilischote



## Zubereitung

### Pizzateig

Folgendes in den  geben:

1/2 Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
140 g Wasser

**3 min / 37°C / Stufe 1**

Folgendes in den  dazugeben:

250 g Mehl  
5 g Honig  
1 TL Salz

**2,5 min / Teigstufe**

### Pizzasauce

Folgendes in den  geben:

1 Zwiebel (halbiert)  
1 Zehe Knoblauch

**3 s / Stufe 5**

Folgendes in den  dazugeben:

15 g Olivenöl

**3 min / 100°C / Stufe 1**

Folgendes in den  dazugeben:

30 g Tomatenmark  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 EL Pizzagewürz

**10 min / 100°C / Stufe 1**

### Pizza bereiten und backen

Teig ausrollen (der muss laut Rezept nicht gehen, schadet aber auch nicht)

Pizzasauce verteilen

Käse verteilen

Pizza belegen (Schinken / Salami / Champignons / Chili)

**Pizza in den vorgeheizten Backofen bei 220°C**

**(Ober+Unterhitze) ca. 30 min backen**

## Kommentar & Tipps

Quellen und Videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=SbnUTHopPNE&t=96s>

<https://www.youtube.com/watch?v=D5cQ2w2nBhU>

### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix TM5 mit einem Thermomix TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

**Autor:** LarsK **Quelle:** <https://www.rezeptwelt.de>