

# Pizza

---

Für den Teig:

- 250 ml Wasser
- 460 g Mehl
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- 12 ml Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikum, Rosmarin, Oregan
- Olivenöl, kaltgepresst
- Zucker

Tomatensauce:

- 250 ml passierte Tomaten
- grobkörniges Meersalz
- Pfeffer

[Diese Menge reicht für 2 Bleche]

# Zubereitung

---

## Pizzaboden

Die Hefe in das Wasser, Öl, Salz und Zucker verrühren. Nach und nach das Mehl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

$\frac{1}{2}$ h an einem warmen Ort gehen lassen, dann erneut zusammenkneten und im Kühlschrank für zwei Tage ruhen lassen. Der Teig darf nicht trocknen.

Vor der Verwendung den Teig auf Raumtemperatur aufwärmen lassen. Dünn auswälzen und vor dem Belegen mit Olivenöl bestreichen.

Bei maximaler Temperatur **für 5 - 10 Minuten** backen.

## Tomatensauce

Die Zwiebel und den Knoblauch feinhacken und im heißen Öl glasig andünsten. Die passierten Tomaten dazugeben und aufkochen.

Die restlichen Zutaten zugeben und **für 20 - 25 Minuten** leicht köcheln lassen.