



Pizza

500 g Weizenmehl Typ 405
20 g Trockenhefe
125 ml lauwarmes Wasser, Salz
4 EL Olivenöl

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, die in Wasser aufgelöste Hefe einarbeiten, das Öl hinzufügen und so viel Wasser verwenden, bis wir einen geschmeidigen Teig erhalten, der jetzt kräftig durchgearbeitet wird. Zum Gehen wird der Teig mit Folie oder einer warmen Schüssel zugedeckt und ruht nun für 30 Minuten.

Man kann ihn aber auch in einem 8-Liter-Gefrierbeutel geben, gut verschließen und in den Kühlschrank legen.

Er ist dann am nächsten Tag perfekt, kann aber auch zwei Tage im Kühlschrank bleiben. Zum Ausarbeiten teilen wir den Teig in zwei Hälften und rollen ihn mit dem Nudelholz in runde, etwa 1 cm dicke Teigplatten aus.

Wir belegen nun die Pizza nach Geschmack. Gebacken wird die Pizza bei großer Hitze (350° C) für ca. 5 bis 10 Minuten. Wir können den Teig aber auch in einer Bratpfanne backen. Diese dazu erhitzten und, wenn sie sehr heiß ist, eine der Teigplatten ohne Fettzugabe hineingeben, mit der Gabel einstechen und immer wieder wenden, bis sie schön knusprig und goldbraun ist.

Als Pizzabrot mit Rosmarin oder Oregano würzen und etwas Knoblauch darauf geben - köstlich!!

Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König