

Rezept für 4 Pizza-Teiglinge je 200 Gramm

Zubereitung:

Zuerst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Dann das Pizza-Mehl mit dem Semola und dem Salz hinzufügen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten (z.B. mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine). Anschließend den Teig mehrere Minuten von Hand kneten, bis er eine ledrige Konsistenz erreicht.

Jetzt den Teig in vier gleich schwere Ballen portionieren.

Diese vier Ballen zu schönen Kugeln mit möglichst glatter Oberfläche formen, in die *LaPizzaDellaCasa*-Box legen und diese mit dem Deckel verschließen.

Die Teiglinge in der Box 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Tipp:

Sollte weniger Zeit zur Verfügung stehen, hilft es, eine Prise Zucker in den Teig zu geben und die Ballen bei Raumtemperatur in der Box mit Deckel gehen zu lassen.

Den Teig etwa eine Stunde vor dem Backen aus der Kühlung nehmen.

Einen Ballen mit dem Spachtel vom Boden der Box lösen und auf eine mit Semola bestreute Arbeitsfläche geben.

Den Ballen von Hand zu einer Pizza formen.

Zunächst den Teigling in etwa auf die Größe eines Desserttellers plattdrücken, dann mit flachen Händen unter einer Dreh-Zieh-Bewegung auf die gewünschte Größe aufmachen.

Alle Zutaten für die Tomatensoße mixen. Jetzt zunächst den Teigling mit ca. 2 EL Soße bestreichen und dann frischen Mozzarella mit den Händen zerreißen und gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Darauf zum Schluss den gewünschten Belag geben. Am besten bei Ober-/Unterhitze mit höchstmöglicher Temperatur auf einem Pizzastein fertig backen und genießen.

Buon Appetito!

Teig:

10 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
350 g Pizzamehl (Typo 00)
150 g Semola
15 g Salz

Soße:

200 g Dosentomaten
Eine Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
2 TL Oregano
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer

Belag:

2-3 Kugeln Mozzarella
Beliebiger Belag

