

SALLYS BESTE PIZZA – GRUNDREZEPT PIZZATEIG UND SCHNELLE PIZZASOSSE



Dieser Pizzateig besteht aus nur wenigen Zutaten und ist sehr einfach zu verarbeiten und super knusprig. Die schnelle Pizzasauce passt hervorragend auf Pizzen mit würzigem Belag.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

ZUBEREITUNG TEIG

Löse die Hefe mit Zucker im Wasser auf und verknete sie gemeinsam mit Mehl und Salz zu einem Teig. Füge zum Schluss das Olivenöl hinzu und knete den Teig für mindestens 10 Minuten. Teile den Teig in 4 Portionen auf und forme jede Teigportion zu einer Kugel, bestreiche sie mit Olivenöl und gebe sie jeweils in eine Schüssel, decke sie ab und lasse sie für ca. 30-60 Min. aufgehen.

ZUBEREITUNG PIZZASOSSE

Verrühre für die Pizzasauce alle Zutaten gut. Wer keine Tomatenstücke möchte, kann die Soße mit einem Stabmixer pürieren.

ZUBEREITUNG PIZZA

Lege die Teigballen auf eine bemehlte Arbeitsfläche und drücke sie mit den Händen leicht flach. Forme mit beiden Händen einen Rand und dehne den Teig wie im Video gezeigt, sodass der Teig einen Durchmesser von etwa 30 cm bekommt. Bestreiche den Teig mit 2 EL Soße. Belege jede Pizza mit 1 Mozzarella Ball. Verteile deine Wunschzutaten darüber und bestreue jede Pizza mit jeweils 100 g Gouda. Backe die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 230 °C für ca. 20 Min.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 900 g** Mehl
- ½** Hefe (Würfel)
- 2 EL** Zucker
- 500 ml** Wasser
- 2 TL** Salz
- Pfeffer
- 6 EL** Olivenöl

PIZZASOSSE:

- 1 Dose** Tomatenstücke (400 g)
- 100 g** Tomatenmark
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Oregano
- 1 EL** Basilikum
- 1 Pr.** Chili
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 4** Mozzarella Bälle
- 400 g** Gouda am Stück, gerieben

PIZZA SUCUK (2 STÜCK):

- 250 g** Sucuk
- 1** Paprika (rot)
- 60 g** schwarze Oliven, entsteint



SALLYS BESTE PIZZA – GRUNDREZEPT PIZZATEIG UND SCHNELLE PIZZASOSSE



evtl. Peperoni

PIZZA THUNFISCH (2 STÜCK):

2 Dosen
Thunfisch

2 Zwiebeln

evtl. schwarze
Oliven