

Tobi's Lieblingspizza



Tobias Kerler

Zutaten

Teig

- 160ml Wasser
- 10g Hefe
- 1/2 TL brauner Zucker
- 200g Weizenmehl Type 550
- 50g Hartweizengrieß
- 1/2 EL Salz

Belag

- ca. 175ml passierte Tomaten
- 1 EL Pizzagewürz
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 Bund Rucola
- Parmesan Splitter
- Serrano Schinken

Dressing

- 1/2 Zitrone
- 20ml Olivenöl
- Salz&Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Pizza-Teig von becci.backts

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig: Hefe & braunen Zucker im Wasser auflösen.
(Thermomix: 1.5 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
3. Mit einer Küchenmaschine aus allen Teig-Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 4 Minuten kneten lassen.
(Thermomix: 4 Minuten | Knetstufe)
4. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.
5. Für die Pizza-Sauce: passierte Tomaten mit dem Pizza-Gewürz vermischen.
6. Für das Dressing: Olivenöl in eine Schüssel geben, Zitrone & Knoblauch hineinpressen, mit Salz&Pfeffer würzen und alles miteinander vermischen.
7. Teig auf der Stoneware ausrollen, mit Tomatensoße bestreichen & Mozzarella mit der groben Microplane drüber reiben.
8. Im Backofen auf dem Rost, unterste Schiene ca. 20-25 Minuten backen.
9. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Zutaten belegen. Rucola und Schinken auf die Pizza legen, mit Dressing beträufeln und etwas Parmesan-Splitter darüber reiben.



Leicht



1. PIZZA



Ca. 15 Minuten Zubereitung
Ca. 20-25 Minuten Backen



Stoneware

Tipp: Du willst mehrere Pizzen ?
Einfach die Menge vom Teig
multiplizieren.

Du magst einen knusprigen
Boden ? Einfach die letzten 10
Minuten auf Unterhitze umstellen.