



Rezept

der Woche

Pizza alla Casa nach Art des Hauses

**Zutaten
für
3 Personen**

Teig:
30 g Hefe
500 g Mehl
250 ml Wasser
6–10 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen

Tomatensugo
700 ml Tomatenpassata
2 Zehen Knoblauch
etwas Olivenöl
etwas Zucker
getrocknete italienische Kräuter
Pfeffer, Salz

un den Rest nach Wunsch, z.B.
frische Champignons
dünne Zucchini­scheiben
feine Paprikascheiben (rot oder gelb)
oder Tomatenscheiben
halbierte Cocktailtomaten
Oliven, Pinienkerne, Thunfisch
Kochschinken
etwas Parmesan
frisches Basilikum
Mozzarella
Olivenöl.

Zubereitung

Für den Teig die Hefe in das Mehl bröseln. Wasser, Olivenöl und Salz dazu geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Am nächsten Tag auf eine bemehlte Arbeitsplatte kippen, dritteln und dünn ausrollen.

Teig eventuell noch etwas ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Für die Tomatensoße zuerst den kleingeschnittenen Knoblauch bei geringer Hitze in einem Topf glasig andünsten lassen, eine Prise Zucker und die getrockneten Kräuter dazugeben kurz, etwas mitdünsten lassen mit passierten Tomaten auffüllen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Sugo auf die ausgerollte Pizza nicht zu dick streichen. Und dann nach Lust und Laune belegen.

Zum Schluss die Mozzarellakugel „zerrupfen“, auf der Pizza verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei höchster Stufe auf der untersten Schiene ca. 10 Minuten knusprig backen.



vorher das Einkaufen nicht vergessen :-)