

Pizza

Für vier Portionen

Für den Teig:

800 g Weizenmehl (550)	200 g Hartweizengrieß	1 EL feines Meersalz
2 Päckchen Trockenhefe	1 EL feiner brauner Zucker	650 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

500 g passierte Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 TL Oregano, getrocknet
4 Stiele Basilikum	Salz, Pfeffer	2-3 Kugeln Mozzarella
Basilikum	schwarze Oliven	

Außerdem:

Mehl	Olivenöl
------	----------

Für den Pizzateig das Weizenmehl, den Hartweizengrieß und das Meersalz in einer Schüssel mischen. Den Zucker und die Trockenhefe ins Wasser geben und verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Die Hefemischung zum Mehl geben und in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer fünf Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter fein hacken. Knoblauch, Basilikum, Oregano zu den passierten Tomaten im Glas geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Glas wieder zuschrauben und kräftig schütteln, so dass sich alles gut vermischt.

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Den Teig in sechs bis acht Stücke teilen, diese auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Ein Backblech mit Olivenöl abreiben. Jeweils zwei Teigböden auf ein Backblech legen, etwas Tomatensud darauf geben und verstreichen. Mozzarella zupfen und darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen sieben bis zehn Minuten (je nach Dicke der Böden etwas kürzer oder länger) backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättern und Oliven bestreuen.

Kai Wiesinger am 09. Mai 2015