

# Italienische Pizza, das Original

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 23.1.2017

- ◆ Für den Hefeteig:
- ◆ 300 g Mehl
- ◆ 2 TL Salz
- ◆ 1 Päckchen frische Hefe
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Tasse Wasser
- ◆ 3-4 EL Olivenöl
- ◆ Für den Belag:
- ◆ 150 ml Tomatensauce
- ◆ 80 g Salami (Scheiben)
- ◆ 2 Päckchen Mozzarella-Käse (je 125 g)
- ◆ 7-8 große Champignons
- ◆ Kapern, Anchovis, Oliven, Olivenöl

*Nichts schmeckt köstlicher als eine frische, selbst zubereitete Pizza. Keine noch so gelobte Tiefkühlware kann da mithalten.*

**Den Hefeteig** bereiten wir mit unserer Küchenmaschine, in die ein Knethaken eingesetzt wird. Zuerst wird das Wasser auf ca. 30 °C erwärmt, die Prise Zucker und die Hefe darin aufgelöst. Nicht zuviel Wasser verwenden, lieber später noch dazugeben. Sodann mit dem Mehl, dem Salz und dem Olivenöl in die Knetschüssel der Maschine geben. Auf mittlerer Stufe etwa 2-5 Minuten kneten. Wenn sich die Zutaten am Knethaken zu einem festen, elastischen Klobß verbinden, ist der Teig fertig. Nun etwa 1 bis 3 Stunden ruhen lassen, damit der Teig aufgehen kann und locker wird.



### Zubereitung der Pizza:

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und auf einem Backblech dünn auswalzen. Mit der Tomatensoße dünn bestreichen und nach Geschmack mit Salami, dem abgetrockneten und in Scheiben geschnittenen Mozzarella, Champignon-Scheiben, Oliven, Kapern und Anchovis belegen. Nicht zu dick belegen, weniger ist mehr! Zum Abschluß noch ein paar Spritzer Olivenöl darübergerben und im Backofen für 20 Minuten bei 200 °C knusprig backen.

Sofort servieren, ein Genuß!



So sieht die Pizza nach dem Belegen aus, bevor sie in den heißen Backofen kommt.

**Die Tomatensoße** bereitet Manu stets in größeren Mengen auf Vorrat. Die Soße wird in 150-ml-Mengen portioniert und tiefgefroren oder eingemacht, um sie bei Bedarf für die Pizza (oder andere Gerichte) zu verwenden. Zunächst werden 2-3 Zwiebeln und einige Knoblauchzehen kleingehackt und in etwas Olivenöl kurz angebraten. Nun drei Dosen geschälte Tomaten, 1 feingehackte Karotte, 1 EL Tomatenmark, eine Prise Zucker, Lorbeerblätter, Thymian und Petersilie hinzugeben und 2 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter entfernen. Soße portionsweise in geeignete Behälter abfüllen.