

Würzige Knusperpizza

EINKAUFSLISTE:

Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck. Trockenhefe, 50ml Olivenöl, 450g Mehl (Typ 550), 1TL Honig, 250ml lauwarmes Wasser, 1TL Meersalz

Tomatensauce:

75ml Olivenöl, Meersalz, 2 Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen, 200ml Passata, 100g Tomatenmark, nach Beliebn 200g frische Tomaten oder gehackte Tomaten, 175ml Rotwein, Prise Zucker, Prise Zimt, etwas Pfeffer, Gemüsebrühe (1x Bouillon Pur)

Außerdem: 250g Mozzarella, 50g Parmesan, getrocknete Tomaten, Chorizo, Parmaschinken, Basilikum



So wird's gemacht:

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 50 Minuten ruhen lassen.

Derweil Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Nun mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Passata und Gemüsebrühe hinzugeben, weiter köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren. Entweder gleich verwenden oder in Gläser füllen und einkochen.

Ofen inkl. Blech auf 220°C vorheizen. Nun Teig in bis zu vier gleich große Teile teilen, kreisförmig dünn ausrollen. Teig auf Backpapier legen. 2-3 EL Tomatensauce verteilen, darauf geriebenen Mozzarella geben. Mit gewünschten Zutaten wie Chorizo, Parma und Tomaten belegen. Zum Schluss mit etwas Parmesan bestreuen. Pizzen auf das heiße Blech geben ca. 15-20 Minuten backen.