



No-Knead Focaccia-Pizza

... mit Burrata

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Ruhen | 150 Min
- Backen | 15-20 Min
- Fertig in | 2 Stunden

Einkaufsliste

2 Pizzen | ca. 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

- 330 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 EL Honig
- 420 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 120 ml Olivenöl
- Mediterrane Kräuter nach Belieben

Sauce (Menge kann zum Einkochen verdoppelt werden):

- 200 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Msp Chili
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Außerdem:

- 2 Burrata
- 150 g ger. Käse
- 50 g ger. Parmesan
- Tomaten und anderen Belag nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig

Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl, Salz und 50 ml Olivenöl hinzugeben und alles verrühren bis die Masse gut vermengt ist. Mit 1 EL Olivenöl einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl anbraten, mit Brühe und Tomaten ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen.

Verarbeitung:

Wenn der Teig sich etwa verdoppelt hat, den Teig in zwei Teile teilen. Der Teig ist sehr weich, daher die Hände am besten mit Olivenöl einreiben! Die Hälfte des übrigen Olivenöls auf zwei Backpapiere geben und jeweils den Teig darauf geben (er wird sehr weich sein!). Das restliche Olivenöl darauf verteilen.

Den Teig jeweils mehrfach mit den Fingerspitzen eindrücken und auf ca. 28 cm auseinanderdrücken. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals mit den Fingerspitzen eindrücken, sodass Mulden entstehen. Die Sauce auf den beiden Teigen verteilen, mit Käse bestreuen. Nach Belieben mit gezupften Burrata, Tomaten und weiteren Zutaten belegen. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen.

Den Backofen auf 250 °C Umluft inklusive Blech vorheizen. Eine Pizza auf das heiße Blech geben und 15-20 Minuten goldbraun backen.