Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 12 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Basilikum, Salz, Oregano, Pfeffer, Chillipulver

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

1.2 kg Weissmehl	
6.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
84 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
24 g Salz	
1.2 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.6 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
120 g Zwiebel	fein hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
180 g Tomatenpuree	
1.2 kg geschälte Tomaten	
3.6 g Zucker	
12 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.2 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept