Pizza (Grundrezept) von jess gil

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

1.0 kg Weissmehl	
5.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
70 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
20 g Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
150 g Tomatenpuree	
* 3 g Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept