

# Pizzateig und Tomatensauce

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

1.0 kg Dinkelmehl	
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
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept