

# Pizza

á la De-Lite Fun Cooking

‘s muss schmege!



## Teig:

1. Hefe und Zucker im Wasser auflösen (mit einer Gabel rühren)
2. Mehl, Grieß und Salz auf der Arbeitsfläche aufhäufen und in der Mitte einen Krater bilden.
3. Hefe-Zucker-Wasser in den Krater laufen lassen und systematisch mit dem Mehl-Grieß-Gemisch verrühren / verkneten.
4. Wenn das gesamte Wasser mit dem Mehl vermengt wurde, den Teig etwas 10 Minuten lange von Hand kneten. (Hände mit Mehl bestäuben, eventuell noch etwas Mehl mit einarbeiten!)
5. Wenn der Teig glatt, weich und elastisch ist, diesen mit Mehl bestäuben und unter eine Frischhaltefolie 15 min. gehen lassen.

## Tomatensugo:

1. In einem Topf eine gepresste Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen, bis diese leicht gelb geworden ist.
2. Dosentomaten, die ohne den Saft der Dose zuvor mit dem Zauberstab oder Mixer passiert wurden, dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 min. köcheln lassen. Mit Oregano, Pfeffer und Salz abschmecken.

## Zutaten:

*für den Teig - 6-8 kl. Pizzaböden*

- 500g Mehl Typ 550
- 200g Hartweizengrieß
- 1 EL Meersalz
- 2 P. Trockenhefe (je 7g)
- 1 EL brauner Zucker
- 400 - 450ml  
lauwarmes Wasser

*für den Tomatensugo*

- 1 500g Dose Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Oregano
- etwas Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

*für den Belag (nach Belieben)*

- 200g geriebener Käse  
(Mozzarella, etc.)
- Thunfisch, Salami, Pilze,  
(Parma-)Schinken,  
Ananas, Pepperoni,  
Oliven, Rucola, etc.

Ofen auf 250° vorheizen und den Teig auf gut eingemehlter Arbeitsfläche mit den Nudelholz zu kleinen Pizzaböden dünn ausrollen (ca. 20cm Durchmesser). Tipp: Pizzaböden vor dem Belegen auf das Backblech (mit Backpapier) legen! Kein ganzes Blech Pizza machen, sondern nur kleine Böden, da diese besser schmecken und in der Mitte nicht so nass werden!

Böden mit Tomatensugo bestreichen (1 cm Rand lassen!) und dann belegen. Für ca. 10 Minuten auf unterster Schiene in den Ofen geben, bis der Rand goldbraun und knusprig ist! Kleiner Tipp: Rucola und Parmaschinken kommen übrigens erst nach dem Backen auf die Pizza!