

Björn Freitag: 24-Stunden-Pizza-Teig und schnelle Pizza-Tomaten-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/06/08/björn-freitag-24-stunden-pizza-teig-und-schnelle-pizza-tomaten-sauce

24-Stunden-Pizza-Teig

Zutaten für 4 runde Pizzen oder 2 Bleche:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 15 g Salz
- 3 g Hefe
- 100 ml warmes Wasser
- 200 ml kaltes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefe zusammen mit etwas Zucker in 100 ml warmen Wasser auflösen. Nun 200 ml kaltes Wasser hinzufügen und zum Mehl geben. Den Teig gut durchkneten (zuerst mit dem Knethaken der Rührmaschine, dann nochmal per Hand). Zuletzt 1 EL Olivenöl in den Teig einarbeiten.

Den Teig gut abdecken und für 24 Stunden ruhen lassen.

Tomaten-Sauce

Zutaten für 4 runde Pizzen oder 2 Bleche:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Dose mit geschälten Tomaten pürieren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Wer will, kann weitere Gewürze wie Oregano und Basilikum hinzufügen.

Die Pizza zubereiten:

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Das Backblech mit Mehl bestäuben und nicht einfetten, da das Öl bei den hohen Backtemperaturen verbrennen würde. Den Teig auf das Blech geben und per Hand vorsichtig ausbreiten. Einen kleinen Rand formen, damit die Sauce später nicht herunterläuft. Mit der Tomaten-Sauce bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen. Wer will kann weitere Zutaten hinzufügen.

Die Pizza je nach Dicke des Bodens und des Belages so lange auf der mittleren Schiene backen, bis die gewünschte Bräunung und Konsistenz erreicht ist. In der Regel reichen bei der hohen Temperatur 10 Minuten aus.

Zum Garnieren eignet sich frischer Basilikum.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 6.8.2018

Episode: Die perfekte Pizza – So gelingt sie sicher!