

Alfred Biolek | Pizza

Zutaten:

- 250 g Mehl, Type 550
- 1/2 Hefe-Würfel, 42g
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- Mehl zum Ausrollen
- 125 ml warmes Wasser
- 250 – 300 g Pelati (geschälte Tomaten in Würfeln)
- 2 kleine Tüten Mozzarella
- 1/2 Bund Basilikum
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Chili
- Majoran
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 250° vorheizen.

Hefe, Mehl, Salz, Zucker, 125 ml warmes Wasser und Olivenöl mit einem Knethaken verrühren und 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Teig dann noch einmal kurz durchkneten.

Backblech oder Form etwas einölen. Teig auf Formen oder einem Blech verteilen, dabei einen dickeren Rand formen.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen und zerdrücken. Basilikum grob hacken. Tomaten mit etwas Oregano, Majoran, Salz, Pfeffer und Zucker würzen, etwas Olivenöl dazugeben und nun auf dem Teig verteilen. Mozzarella auf die Tomatenschicht geben. Grob gehacktes Basilikum darüber geben.

Pizza 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und heiß servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! vom 05.07.2002

Prominenter Gast: Patricia Kaas mit [Hühnchen-Salat](#)