

PIZZATEIG

Zutaten: 160g Mehl, 90g Wasser, 1 EL Öl, ½ TL Salz, 1/3 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung: Alles vermischen und gut (min. 10 Minuten!) verkneten. Je nach Konsistenz Mehl oder Wasser dazugeben. Der Teig soll nachher feucht sein, aber nicht wirklich an den Händen kleben.

Danach ca. 90 Minuten (mit einem feuchten Tuch abgedeckt) an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend dann die Luftbläschen „rausschlagen“ (kneten), portionieren, Kugeln formen und nochmal für eine Stunde gehen lassen. Dann wieder kräftig zusammenschlagen (der Teig sollte keine Blasen mehr bilden).

PIZZASAUCE (für 6 Pizzen)

Zutaten: 800g gehackte/frische (entkernte) Tomaten, 8 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 TL getrockneter Oregano, 1 Handvoll Pinienkerne, 6 EL Olivenöl

Zubereitung: Pinienkerne rösten, danach hacken, Olivenöl erhitzen bis es anfängt zu qualmen, danach Tomaten, Knoblauch und Oregano hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten bei großer Hitze kochen bis die Sauce eindickt und „glänzt“. Danach die Sauce durch einen Sieb streichen, salzen und pfeffern.

Pizza La Maria

Sauce: Creme legere mit Milch, gewürzt mit Thymian, Rosmarin, Muskat

Belag: gebratene Kartoffelscheiben, Trüffelöl/Trüffelbutter/Trüffel, Käse

Pizza Michele

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Zwiebeln, Paprika, Salami, Käse

Pizza Milano

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Pinienkerne, Rucola, Parmaschinken, Parmesan

Achtung: Pizza nur mit Sauce und Pinienkernen backen, der Rest kommt nachher drauf

Pizza Shanti

Sauce: Tomatensauce mit 1 Schuss Zitronensaft, 1TL Ingwer, ½ TL Curry, 1 Msp Koriander, 1 Msp Kreuzkümmel, 1 Prise Zimt

Belag: gebratenes Hühnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika/Pilze, Käse

Pizza Franco

Sauce: Creme legere mit Milch, gewürzt mit italienischen Kräutern

Belag: Brokkoli (blanchiert), Speckwürfel, Champignons, Käse

Pizza Dallas

Sauce: Tomatensauce mit Barbecuesauce

Belag: gebratenes Hühnchenfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Käse

Pizza Catania

Sauce: Standard Tomatensauce (mit Rosmarin und Thymian)

Belag: Hackfleisch (125g, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskat), Oliven, Auberginen (5 Scheiben, ca. 30 min mit Salz und Zitronensaft marinieren, danach abspülen, abtrocknen und gut in Olivenöl anbraten), Käse

Pizza Stockholm

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Schinken, Champignons, Thunfisch, Spinat, Käse

Pizza Genovese

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Oliven, Zwiebeln, Sardellen, Käse

Pizza Caprese

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Thunfisch, Champignons, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Käse

Pizza Bernabeu

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Tomaten, Chorizo, Mais, Zwiebeln, Käse

Pizza Pancetta

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: 50g Pancetta oder durchwachsener Speck (muss oben liegen), Basilikum (nach dem Backen drauf), Champignons, eingelegte Tomaten, Chili,

Pizza Modena

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Tomaten, Basilikum, Mozzarella

Achtung: Pizza nur mit Sauce und Mozzarella backen, Basilikum nachher frisch drauf

Pizza Drusia

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Hackfleisch (gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zimt), Zucchini, Zwiebeln, Käse

Pizza Marinara

Sauce: Standard Tomatensauce

Belag: Tomaten (in Scheiben, entkernt), Knoblauchzehen (in Scheiben), getrockneter Oregano, (Sardellen)