

Pizza al Olfo



Eine *unfassbar* fruchtig-aromatische Pizza für spontane Abendessen.

Zutaten

für den Teig

4 EL	Olivenöl, extra nativ
195g	Wasser, lauwarm (nicht zu heiß!)
1 TL	Zucker, gestrichen
350g	Mehl (Tipo 00)
1 TL	Salz, gestrichen
1/3 Würfel (14g)	Hefe, frisch

für den Belag

2 EL	Olivenöl, extra nativ
400g	Dosentomaten, stückig
5-7 Zehen	Knoblauch
125g	Parmesan, gerieben
100g	Pizzakäse, gerieben
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Teig

Wasser, Zucker und Hefe in eine Rührschüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens die Hefe auflösen. Mehl, Öl und Salz zugeben und fünf Minuten kneten. Teig in eine verschließbare Schüssel geben und verschlossen an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen.

Belag

Beide Käsesorten in eine Schüssel geben, vermischen und beiseite stellen. Das Öl in einem Topf erwärmen. Den Knoblauch pressen, hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. zwei Minuten anrösten. Mit den Dosentomaten ablöschen und mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

finale Zubereitung

Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelholzes auf eine nahezu rechteckige Form bringen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Fingern auf die Größe des Backblechs drücken. Zunächst die Tomatensoße, dann den Käse auf dem Teig verteilen und zügig in den Ofen schieben. Pizza 20 Minuten backen.

Hinweise

- Durch die Verwendung der Mehlsorte „Tipo 00“ gelingt die Verarbeitung des Teiges leichter; er wird elastischer und zieht sich beim Ausrollen nicht so stark zurück.
- Für die Tomatensoße benötigt man kaum Salz. Der Knoblauch und der Parmesan geben schon reichlich Würze.
- Einen etwas dickeren Boden erhält man, wenn man 400g Mehl, 220g Wasser und 1/2 Päckchen Hefe verwendet.
- Nach dem Backen kann die Pizza z.B. mit Basilikum, Rucola oder geräuchertem Schinken belegt werden.
- Interessanterweise riecht man am nächsten Tag gar nicht

so sehr nach Knoblauch ☐