

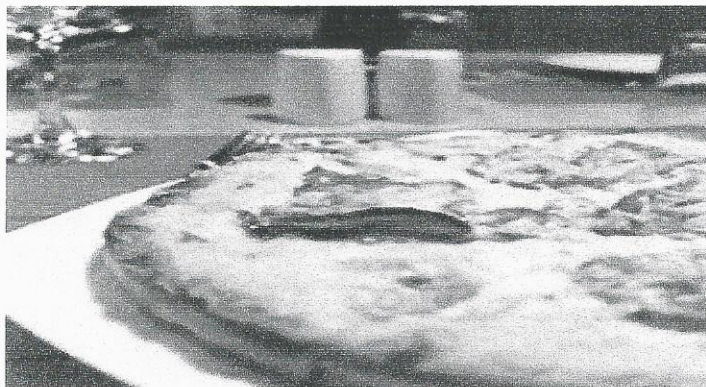
Basisrezept für einen Pizzateig:

- 500 Gramm Mehl
- 250 ml Wasser
- 10 Gramm Hefe, entspricht einem Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Olivenöl

Ein einfaches und leichtes Rezept für den Pizzateig, das je nach Geschmack verändert werden kann.

Der Pizza Hefeteig wird so gemacht, dass das Mehl in eine große Schüssel gegeben wird und die Trockenhefe darüber zerbröselt wird. Das Wasser, welches am besten lauwarm sein sollte, wird anschließend in die Schüssel gegossen ebenso wie das Salz.

Der Teig muss dann noch gut geknetet werden. Am einfachsten ist es mit einem Knethaken. Es sollte der Mixer so lange genutzt werden, bis aus den Zutaten ein glatter Teig entstanden ist. Eventuell muss noch ein wenig Wasser oder Mehl dazugegeben werden.



Den Pizzateig belegen

Da der Pizzateig einige Zeit ruht, ist es an der Zeit, sich auch die Zutaten für den Belag schon einmal bereitzustellen. Der Käse muss gerieben werden. Welche Sorte die richtige ist, ist auch wieder abhängig vom Geschmack. Es kann alles, was die Käsewelt hergibt, auf den selbstgemachten Pizzateig getan werden, Gorgonzola, Gouda und auch Mozzarella.

Für den eigentlichen Belag ist es da genauso. Nicht nur die klassischen Beläge, Salami, Schinken, Thunfisch, sondern auch einmal etwas Abwechslungsreiches, wie Rucola, Meeresfrüchte oder Spinat.

Pizza in den Ofen

Die Pizza muss nun in den Ofen gegeben werden. Am besten ist es, wenn dieser vorgeheizt ist. Danach muss die Pizza **noch rund 12 Minuten backen**, bis sie dann servierfertig ist. Der Rand sollte leicht knusprig und gebräunt sein, der Käse goldgelb. Eventuell muss dabei die Minutenanzahl noch angepasst werden.