



R e z e p t

Pizza Grundrezept à la Gote

Zutaten für 4 Pizzen von etwa 20 cm

Durchmesser

- 500 g italienisches Pizzamehl Tipo 00
- 330 ml kaltes Wasser
- 2 g frische Bio-Hefe
- 12 g Salz

... für die Tomatensauce

- 500 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 5 getrocknete Tomaten, klein gehackt
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Zucker
- Meersalz
- Getrockneter Oregano

Zubereitung

- Hefe im Wasser auflösen. Mehl dazugeben und auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten, währenddessen das Salz einrieseln lassen. 10 Minuten Pause.
- Noch einmal 10 bis 15 Minuten kneten, nach 5 Minuten eine Stufe höher schalten.
- Eine Stunde nach dem Kneten den Teig dehnen und falten, dann nach einer weiteren Stunde noch einmal wiederholen.
- Den Teig abgedeckt insgesamt 20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.
- Nach 20 Stunden den nun sehr gut aufgegangenen Teig noch einmal kurz dehnen und falten, 30 Minuten ruhen lassen.
- Nun aus dem Teig vier etwa gleich große Kugeln formen.
- Vor dem Ausrollen noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

Tomatensauce

- Die Dosentomaten mit wenig Salz, der Prise Zucker und den getrockneten Tomaten 10 Minuten offen köcheln.
- Olivenöl dazu gießen und mit dem Stabmixer pürieren.
- Wieder aufkochen und solange köcheln, bis die Sauce leicht cremig eingedickt ist. Noch einmal abschmecken und abkühlen lassen.

Pizza backen

Da normale Haushaltsbacköfen nicht mit einem professionellen Pizza-Ofen vergleichbar sind, sollte man den eigenen Backofen wirklich so sorgfältig wie beschrieben vorheizen. Backofen mit dem Backblech auf der oberen Schiene darin oder besser noch mit einem Pizzastahl auf 250 Grad Ober-Unterhitze aufheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, noch weitere 15 Minuten warten, bevor man die Pizza einschiebt.

„Alles in Butter“ vom 8. Juni 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand