



Knusprig dünn: Pizza mit Büffelmozzarella



Zutaten

für den Teig (ergibt 3 Bleche)

500 g Mehl
2 TL Salz
½ Würfel Hefe
300 ml Wasser
½ TL Zucker
2 EL Olivenöl

für den Belag:

300 g Tomatenpassata
1 EL gehackten Oregano
Salz, Pfeffer, Tabasco
375 g Büffel-Mozzarella
100 g Salami, dünn geschnitten
70 g gebackene Oliven

zum Garnieren:
Basilikumblätter

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Kaltes Wasser abmessen und ein wenig davon in ein kleines Gefäß geben (ca. 50 ml). Die Hefe dazu bröseln und den Zucker darüber geben. Mit einem Löffel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dann gebt ihr die Hefemischung zusammen mit dem restlichen Wasser und dem Öl zum Mehl und knetet es mit den Knethaken eures Handrührgeräts gerade so lange, bis ein homogener Teig entstanden ist. Gebt den Teig dann noch einmal auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn noch einmal mit den Händen ordentlich durch. Falls der Teig zu klebrig ist, könnt ihr jetzt noch ein wenig Mehl unterkneten. Ölt die Schüssel, in der ihr den Teig geknetet habt, leicht ein und gebt den Teig wieder in die Schüssel. Deckt sie mit einem Küchentuch ab und lasst den Teig mindestens 2 Stunden gehen. Ihr könnt den Teig auch ganz langsam über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, aber ich finde die Gehzeit von 2-3 Stunden ausreichend.

Wenn ihr den Teig verstaubt habt, könnt ihr die Tomatensauce vorbereiten. Natürlich könnt ihr auch schöne reife Tomaten mit ein wenig Wasser aufsetzen, weich kochen, pürieren, durchsieben und mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken, aber ich finde, es gibt in Deutschland nur einen kleinen Zeitraum, in dem unsere Tomaten so richtig gut und vollaromatisch schmecken. Deshalb nehme ich ein Bio-Tomatenpassata, das schön dick eingekocht ist. Darauf solltet ihr achten, damit eure Pizza auch schön knusprig bleibt.

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, heizt ihr euren Ofen auf 250°C bei Ober-/Unterhitze vor und ölt ein Blech dünn ein. Schneidet dann eure restlichen Zutaten so wie ihr sie am liebsten mögt. Wir haben Spinata und gebackene Oliven aus Kalabrien verwendet und schön cremigen Büffel-Mozzarella. Bei letzterem empfehle ich euch, ihn ein wenig abtropfen zu lassen bzw. ihn behutsam auszudrücken, so dass etwas Molke abläuft.

Dann könnt ihr ein Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Gebt ihn dann auf das Blech und rollt noch ein bisschen weiter, bis er ungefähr das gesamte Blech bedeckt. Das muss nicht perfekt aussehen, immerhin ist eure Pizza selbstgemacht und keine Industrieware :) Gebt dann die Sauce und den Belag darauf, wobei der Mozzarella den Schluss bildet.

Backt die Pizza auf der untersten Schiene ca. 10-15 Minuten, bis der Rand goldbraun ist.

Guten Appetit!



<http://heissundinnig.com/2016/06/20/pizza-mit-bueffelmozzarella>