

## Pizza Rezept von Benny ;-)



### **Tomatenbelag:**

Man nehme dafür eine Packung passierte Tomaten, 2 Dosen gehackte Tomaten (natürlich erweiterbar je nachdem wieviel man braucht), oder auch sonstige Arten von geschälten Tomaten können genommen werden, tut das ganze nochmal gut durch pürieren mit dem Pürierstab, dass das ganze relativ fein ist. Dann das ganze in einen Topf oder in eine Pfanne geben. Dann etwas Knoblauch (1-3 Zehen, je nachdem wieviel Knoblauch man mag und seinen Mitmenschen zumuten kann) dazu. Dazu noch einen guten Schuss Olivenöl in das ganze rein. Dazu Gewürze, Salz und Pfeffer klar, dazu geht auch gut Kräutersalz, Tomaten/italienische Gewürzmischungen gehen auch immer gut. Das ganze einfach soweit abschmecken bis es gut gewürzt ist. Das ganze dann eine weile köcheln lassen sodass noch etwas Flüssigkeit verdampft und sich der Geschmack richtig entfaltet. Dann abkühlen lassen. (Das ganze ergibt übrigens auch eine 1A Tomatensoße, kann dafür dann noch mit Sahne etc. erweitert werden oder weiter eingekockt)

### **Der Teig:**

Ich mach den Teig selber, dafür habe ich folgendes Rezept (Die Mengen sind natürlich erweiterbar):

500 g Mehl

1 Kaffelöffel Salz

1/4 l Wasser

1 Packung Trockenhefe

Olivenöl (man sagt so 1 Esslöffel auf 200 g Mehl, ich nehme aber immer deutlich mehr, ich finde da sollte man nicht so Sparsam sein)

1 Prise Zucker (vergesse ich aber meistens)

Die Wasserangabe ist etwas knapp, damit bekommt man den Teig nur schwer vermischt finde ich, man kann da ruhig etwas mehr Wasser nehmen, und dann halt beim Kneten noch etwas Mehl dazu tun.

Den Teig dann einfach im Warmen ein paar Stunden gehen lassen. Und dann weiter verarbeiten oder halt in den Kühlschrank tun, da lässt er sich problemlos noch ein paar Tage lagern.

### **Pizza:**

Einfach den Teig auf einer eben Fläche, mit viel Mehl gut auswellen, und dann versuchen durch mehrmaliges drehen, und immer wieder gut Mehl drauf tun, ihn möglichst dünn zu bekommen. Dann etwas das Mehl davon weg, und dann auf's Blech legen.

Dann den Tomatenbelag, (nicht zu viel!) auf den Teig tun, schauen dass möglichst der komplette Teig damit bedeckt ist bis zum Rand. Am besten darauf noch etwas Oregano tun. Dann die anderen Zutaten auf die Pizza wie:

Schinken, Pilzen, Salami, Artischocken, Kapern, Meeresfrüchten, Thunfisch, Krabben, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Zwiebeln, Pabrika, Brokkoli, Ananas und was einem noch so einfällt.

Ganz zum schluss kommt dann Käse & Mozzarella (nicht zu wenig) drauf.

Was die Schichtungen in einer Pizza angeht gibt es aber viele Meinungen, das sollte jeder so machen wie er es für richtig hält, was wann wie wo drauf getan wird.

Die Pizza dann in den auf maximale Temperatur gestellten Backofen tun, und dann so ca. 7-10 Minuten backen lassen, das ist abhängig davon wie dick der Teig & Belag ist, und wie heiß der Backofen werden kann. Einfach immer mal wieder nach der Pizza schauen und wenn sie fertig ist rausholen, anschneiden und genießen :-)

