

## Die zweitbeste Pizza der Welt?

Zu meiner Pizza hat bisher keiner Nein gesagt, obwohl so manch einer mich, ob der Zubereitung, zweifelnd anschaut.

Mir wurde aber von einem Pizzabäcker und in einer SWR-Doku\* bestätigt, dass ich nicht auf dem Holzweg bin.

### Wohl an:

Zutaten für 2-4 Personen je nach Appetit, bzw. für 38 cm Pizzastein

### Teig\*\*

250 g Weizenmehl 450 oder Pizzamehl  
125 g Wasser  
21 g Frischhefe (1/2 Würfel)  
5 g Salz  
1 EL Olivenöl

### Tunke

1 Dose geschälte Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Frisches Basilikum  
1 Schuss Olivenöl

### Belag nach Wahl...

#### und mit Käse drauf

125 g Mozzarella  
125 g frischer Parmesan  
oder anderer Hartkäse

### Backtemperatur und -zeiten

Backofen auf mind. 250° vorheizen,  
(optional mit Pizzastein)

## Die beste Pizza der Welt

auf meine Mengen umgerechnet

250 g Pizzamehl  
163 g Wasser  
2 g Frischhefe  
8 g Salz  
1 EL Olivenöl



\*Wie man Pizza und Pasta macht, Handwerkskunst SWR, <https://www.ardmediathek.de/video/handwerkskunst/wie-man-pizza-und-pasta-macht/swr/3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvyzE3MjQyMzY>

## Teig zubereiten

Zutaten mit „die Hände“ kneten bis der Teig nicht mehr klebt (ca. 3 Min), gehen lassen. Über Nacht 1 bis 3 Tage in den Kühlschrank stellen, z.B. in einem geölten Topf oder einem Gefrierbeutel.

**Am Backtag** den Teig bemehlt mit „die Hände“ auf einem Schieber mit Backpapier oder Grieß bestreut legen und in ein schönes Rund mit Rand ausbreiten (hier auf 38 cm Pizzastein-Durchmesser), gehen lassen, bis er aufgegangen ist bzw. Blasen wirft, ca. 1-2 Stunden.

## Für die Tunke

Eine Dose geschälte Tomaten mit „die Hände“ in einem Sieb zerdrücken, (Saft für etwas Anderes aufheben). Das Tomatenfleisch mit zerdrückter Knoblauchzehe, Basilikum, evt. Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl verrühren.

## Entweder ganz einfach Margherita

Tunke in Portionen mit dem Esslöffel auf den Teig verteilen (auch auf den Rand!), darauf gerupfter Seranoschinken, gezupfter Mozzarella, geriebener Parmesan, und dann ab damit in den Ofen.

### oder stattdessen kreative Beläge

- Artischocke, Peperoni, Kochschinken...
- Zucchini, Bratpaprika, Chorizo...
- Ananas/Banane, Schinken...
- Thunfisch, Oliven/Kapern...

...jeweils möglichst trocken auf der Tunke verteilen und mit Mozzarella, Gouda oder Parmesan bestreuen



## Aufwendiger: Rucola-Pizza

Margherita nur mit der Hälfte von Parmesan und Serrano vorbereiten.

Rucola waschen putzen und in kleine Häppchen zupfen, zusammen mit Seranoschinken-Streifen, gehobelten Parmesan zum Selber-Belagen auf den Esstisch stellen.

Jetzt muss es schnell gehen: Margherita in den Ofen bis sie knusprig ist, sofort in Portionen teilen und am Tisch darf jeder nach Gusto den Belag vollenden.

## Alternativ: Kleeblatt-Trockenpizza (ohne Tunke)

Belag-Basis: 1 Mozzarella und 2-3 Knoblauchzehen zerkleinern, mit Olivenöl, Salz & Pfeffer mischen, darauf

1. Nuss-Salami, Salbei...
2. getrocknete Tomaten, Oregano...
3. milde Peperoni in Ringen, Zitronenthymian...
4. 1 kl. Banane in Scheiben, Schinkenstreifen und Curry

Dazu noch je Pizza ca. 30 g frisch geriebener Parmesan

\*\*Es spricht nichts dagegen, vom Teig ein Vielfaches vorzubereiten und portionsweise einzufrieren, dann sollte man aber den Teig schon mind. 4 Stunden vor Backzeit aus dem Gefrierfach nehmen.