

PIZZATEIG

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Für 4 Pizzas von je ca. 25 cm Ø

500 g **Mehl**
1½ Teelöffel **Salz**
¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt
3¼ dl **lauwarmes Wasser**
2 Esslöffel **Olivenöl**

alles in einer Schüssel mischen

beigeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig vierteln, auf wenig Mehl zu Kugeln formen, auf einen Teller legen. Mit Folie zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen

Formen: Teigkugeln auf wenig Mehl flach drücken, ausziehen oder auswallen (je ca. 25 cm Ø).



SALSA PIZZAIOLA

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Für 4 Pizzas von je ca. 25 cm Ø

- | | |
|--|--|
| 1 Esslöffel Olivenöl | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 1 Zwiebel , fein gehackt | |
| 2 Knoblauchzehen , gepresst | andämpfen |
| 1 Esslöffel Tomatenpüree | kurz mitdämpfen |
| 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400g) | |
| 2 Zweiglein Oregano | |
| 1 Lorbeerblatt | |
| 2 Prisen Zucker | |
| ½ Teelöffel Salz , wenig Pfeffer | alles begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Min. köcheln. Oregano und Lorbeerblatt entfernen, Sauce pürieren, abkühlen. |



piatto unico **4** | PIZZA MARGHERITA

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
 Backen: ca. 12 Min. pro Blech
 Für 4 Pizzas von je ca. 25 cm Ø

- | | |
|---|--|
| 1 Portion Pizzateig | zubereiten und formen. 1 Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen |
| 1 Portion Salsa pizzaiola | einen Viertel auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen |
| 300g Mozzarella di bufala , zerzupft | einen Viertel auf der Sauce verteilen |
| wenig Pfeffer | würzen |
| Backen: ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen. | |
| 2 Esslöffel Basilikum , grob geschnitten | einen Viertel darüberstreuen. Restliche Pizzas gleich zubereiten. Nach Belieben Olio piccante (Rezept unten) dazu servieren |



Pizza

Seit Urzeiten backen die Menschen Fladenbrote. Schon früh belegten die Neapolitaner den Teigfladen bereits vor dem Backen. Aber erst die Tomate machte aus dem belegten Fladenbrot eine Pizza. Ausserhalb Süditaliens fand dieses Armeleuteessen jedoch kaum Beachtung. Bis 1905 ein süditalienischer Emigrant im New Yorker Stadtteil Little Italy eine Pizzeria eröffnete und damit sehr erfolgreich war. Von Amerika aus trat die Pizza nach dem Zweiten Weltkrieg ihren Siegeszug rund um den Globus an.