

Pizza alla Gabriella



Teig alla Gabriella

Zutaten:

500g	Mehl
10g	Hefe
250 ml	Wasser
2 EL	Öl
1 TL	Zucker
2 TL	Salz

Zubereitung:

Step 1:

250g Mehl mit 10g Hefe, 125 ml Wasser, 1 EL Öl, 1 TL Zucker und einem TL Salz gut vermengen, Anschließend 4 Stunden gehen lassen.

Step 2:

250g Mehl mit 125 ml Wasser, 1 EL Öl, 1 TL Zucker und einem TL Salz gut vermengen.
Anschließend nochmals 4 Stunden gehen lassen.

Step 3:

Teig in 3 Teile aufteilen und ein letztes mal 3 Stunden gehen lassen-

Pizza Sauce

Zutaten:

3-4	Knoblauchzehen
0,5 TL	Salz
0,5 TL	Oregano
1 TL	Pizza Gewürz
2	Dosen geschälte Tomaten (püriert incl. Saft)
0,5 TL	Pfeffer
1 TL	Fondor
2 TL	Vegeta

Eine Prise Zucker

Pizza Zubereitung:

Teig sehr dünn auf einem Backpapier ausrollen, dann auf einem Backblech positionieren.

Den ausgerollten Teig mit einer Gabel an vielen Stellen anstechen, nun den Teig dünn mit Olivenöl einstreichen.

Nun die Pizza Sauce auf dem Teig verteilen, nun mit Käse bestreuen, nun die restlichen Zutaten auf dem Teig verteilen (Z.B. Salami, gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Ananas, zusätzlicher Knoblauch usw....).

Die rohe Pizza nun in einem Backofen auf der untersten Schiene (Ober- und Unterhitze) bei 250°C für 22 Minuten backen.

Wünsche einen guten Appetit