

design your pizza!

Pizza bietet dir vielfältige Möglichkeiten, deine kreative Ader auszuleben. Du kannst z. B. beim Teig die Mehlsorten variieren und so mit einfachsten Mitteln den Geschmack verändern. Oder du gibst der Soße mit Gewürzen einen besonderen Pfiff. Richtig viele Varianten bietet natürlich der Belag. Herzhaft, süß, sauer, vegetarisch, koreanisch ... Bei Pizza wird einfach jeder zum Food-Designer!

Für 1 Blech oder 4 Personen brauchst du das:

Schritt 1 – Grundlagen schaffen

400 g Mehl

20 g Hefe

200 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

etwas Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe, das Öl und den Zucker mit dem Wasser verrühren und dann über das Mehl gießen.

Das Ganze gut mit dem Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

Eventuell noch mal mit der Hand durchkneten, denn der Teig soll schön ebenmäßig und elastisch sein.

Den Teig an einem warmen Ort, z. B. unter der Bettdecke, für ca. 1 Stunde gehen lassen und nach der Ruhezeit nochmal gut mit den Händen durchkneten.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder gleich auf dem Backpapier ausrollen.

Schritt 2 – Ohne Zwischenschritt geht's nicht

1 Dose Tomaten

1-2 Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Oregano und Basilikum nach deinem Geschmack

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Erst die Zwiebeln häuten, kleinwürfeln und im Olivenöl andünsten, dann den Knoblauch gepresst dazugeben. Dosentomaten in den Topf schütten, kräftig würzen und ca. 15 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Das Ganze pürieren, aber nicht zu fein. Ist es noch zu fad? Dann nochmal nachwürzen.

Die Soße verteilst du jetzt auf dem ausgerollten Teig.

Schritt 3 – Jetzt beginnt DEIN Design!

Belege die Pizza ganz, wie's dir gefällt. Oder mach 'ne Pizza-Party mit deiner Family oder deinen BFFs und jeder belegt seine Ecke nach Lust + Laune.

Beliebte Kombis sind Schinken + Rucola, kleine Tomaten + Oliven, Spinat + Mais, Salami + Pilze ... Und obendrauf gehört natürlich Käse, z. B. Parmesan, Pecorino oder auch Mozzarella geben deiner Pizza die typisch italienische Note. Den Rucola und noch mehr Pecorino am besten erst auf die Pizza legen, wenn Du sie aus dem Ofen geholt hast.

Dann backst du die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) in 20-30 Minuten heiß und kross.

Drauf kommt, was gefällt! Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – Create, Style, Design your F0000D!