

Pizza Möbius

Von <http://Blog.Photographie-LS.de>

Menge für genau 2 Pizzen á 30 cm

Für den Pizzateig brauchst Du:

300 g Mehl
1 Pkg Trockenhefe
1/3 TL Zucker
6g Salz
130 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

und für die Tomatensoße:

1 Dose Tomaten gewürfelt
1 halbe Zwiebel gewürfelt
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
Thymian

Dauer: 1 h 26 min

Teig kneten	0:00 h – 0:05 h	5 min
Teig ruhen lassen	0:05 h – 1:05 h	60 min
Tomatensoße	0:35 h – 1:05 h	30 min
Teig ausrollen	1:05 h – 1:10 h	5 min
Belegen	1:10 h – 1:15 h	5 min
Backen	1:15 h – 1:26 h	11 min



Pizzateig:

Alles bis auf das Öl zusammengeben und zu einem glatten Teig verkneten. Das Wasser musst Du evtl. etwas nach oben korrigieren. Sollte der Teig zu trocken sein gib noch einen kleinen Schuss Wasser hinzu. Der Teig darf auf keinen Fall zu klebrig werden (zu viel Wasser). Wenn der Teig gut aussieht kommt noch das Olivenöl hinzu. Anschließend noch mal ordentlich durchkneten. Der Teig muss anschließend 1h an einem warmen Ort, abgedeckt, gehen.

Tomatensoße:

Ca. 30 Min. bevor der Teig fertig ist ansetzen! In einer Pfanne werden die Zwiebeln angeschwitzt und evtl. noch etwas Tomatenmerk hinzugegeben. Anschließend werden die gewürfelten Tomaten hinzugegeben. Das Ganze wird jetzt bei niedriger Temperatur leicht köcheln gelassen, bis der Teig fertig ist. Währenddessen kannst Du nach belieben würzen. Ich nehme immer Salz und etwas Pfeffer und dazu entweder Pizzawürzer oder ca. 1-2 TL Oregano, 1-2 TL Basilikum und etwa 1/2 TL Thymian.

Jetzt kannst Du den Belag schon vorbereiten und den Backofen vorheizen.

Pizzateig:

Den fertigen Pizzateig in 2 gleich große Teile aufteilen.

Anschließend Mehl ausstreuen und darauf den Teig zu einem ca. 30 cm großen Kreis ausrollen und zum Belegen aufs Pizza-Blech legen.

Fertig!

Fertigstellung:

Die Tomatensoße so austreichen, dass der Boden überall noch durchschimmert. Außerdem ist es wichtig den Käse (geriebener Pizzakäse oder ausgedrückter Mozzarella) auf die Tomatensauce und erst dann den Belag draufzugeben.

Backen:

Zum backen solltest Du den Backofen auf die höchste Stufe einstellen und vor allem vorheizen! Bei 250 °C braucht die Pizza ca. 11 Min. (eher weniger).

Lasst es Euch schmecken!