

Selbst gemachte Pizza



Das brauchst du (für 1 Blech, reicht für 3 Personen) :

Für den Hefeteig

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
250 ml Milch
etwas Zucker
etwas Olivenöl
1 Ei
Salz

Für den Belag:

2 Beutel geriebenen Emmentaler oder Gratkäse
2 Dosen Pizzatomaten oder passierte Tomaten
Je nachdem, was du drauf haben möchtest:
1 Dose Mais
300 g Salami
1 Dose Ananas-Scheiben
Oregano

So machst du's richtig:

- 1.) Mache zuerst den sogenannten „Vorteig“ oder „Dampferl“: Dazu musst du das Mehl in eine Schüssel geben.



- 2.) Mach in die Mitte ein Loch, wo dann die Hefe reinkommt.

- 3.) Bröckle nun die Hefe in das Loch.
- 4.) Gib das Ei und das Olivenöl an den Rand der Schüssel dazu (nicht über die Hefe!)
- 5.) Erhitze etwas Milch (etwa 50 ml von der Milch), so dass sie warm ist. Aber nur so warm, dass du mit dem Finger noch hineingreifen kannst.
- 6.) Gib nun die Milch über die Hefe, so dass sie gerade so noch rausschaut (wie auf dem Bild).



- 7.) Streue etwas Zucker darüber und lass das Ganze zugedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch für 15 Minuten gehen, bis die Hefe Blasen geworfen hat, wie auf dem oberen Bild.
- 8.) Erhitze den Rest der Milch ebenfalls und gib ihn in die Schüssel.
- 9.) Knete nun alles mehrere Minuten kräftig durch, so dass ein geschmeidiger, fluffiger Teig entsteht. Gib das Salz dazu und knete nochmals.
- 10.) Lass diesen Teig nun 45 Minuten gehen, bis er sich verdoppelt hat.



- 11.) Heize den Backofen auf volle Betriebstemperatur vor (etwa 250 Grad) Oberhitze/Unterhitze.
- 12.) Gib nun reichlich Olivenöl auf ein Backblech.



- 13.) Breite den Teig mit einem Rollholz darauf aus, wie oben.
- 14.) Gib nun die Tomaten mit etwas Salz und Oregano bestreut auf den Teig.
- 15.) Gib nun eine Schicht Käse darauf.
- 16.) Belege die Pizza nun so, wie du sie haben willst.
- 17.) Gib wieder Käse darauf.
- 18.) Schiebe alles in den Ofen und lass die Pizza 15 Minuten backen, bis der Rand und der Käse goldbraun sind.