

## Pizza (Grundrezept)

### weltbestester Pizzateig

Teig:

330 g Wasser  
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
(optional kann auch weggelassen werden!)  
5 g frische Hefe  
300 g Weizenmehl (Pizzamehl 00 oder Typ 550 )  
200 g Hartweizenmehl  
10 g Salz  
10 g Olivenöl

Sosse:

200 g stückige Tomaten  
20 g Tomatenmark  
6 frische Basilikumblätter  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
1/4 TL Zucker

Belag:

100 g geriebenen Käse  
125 g Mozzarella in Stücken  
Belag nach Gusto z.B. Salami, Schinken,  
Paprika, Knoblauch etc.



### Zubereitung:

Wasser, LM und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig für ca. 3 h gehen lassen oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers auf dem Pizzazauberer plus oder einem anderen Stein nach Wahl ausrollen. Mit dem kleinen Streicher Tomatensoße auftragen und mit geriebenem Käse, Mozzarella, Paprika, Knoblauch etc. belegen. Den Stein (aufs Rost ins unterste Drittel vom Backofen) in den heißen Ofen geben und Temperatur sofort auf 230°C zurückdrehen. Die Pizza 17 min. backen, dann erst Salami oder Schinken auflegen und nochmals 3-5 min. auf Sichtkontakt überbacken.

Alternativ kann die Pizza auch mit einem Pizzaschieber auf den heißen Stein (Plus Version!) geschoben werden. Dafür den Pizzastein unbelegt ca. 20 Min. vorheizen und dann die Pizza auf den heißen Stein schieben und in ca. 12-15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

**Verwendete Produkte:** Pizzazauberer Plus, Teigroller, kleiner Streicher, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi** ♥  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered**chef  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN