

Grundrezept Pizzateig mit Hefeteig Garant

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
150 ml Wasser
1 EL Speiseöl
1 TL Salz

Tomatensoße:

1 Dose stückige Tomaten (400 g)
1 gestr. TL Salz
1/2 TL Zucker
2 TL gerebelter Oregano
1 TL gerebeltes Basilikum
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

200 g Mozzarella
einige Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Den Belag je nach Rezept vorbereiten. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C

2 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen.

3 Tomatensoße:

Die stückigen Tomaten mit den übrigen Zutaten verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Pizzateig mit den vorbereiteten Zutaten nach Wunsch belegen und/oder Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen. Backen (belegte Pizza **nicht** mehr 15 Min. ruhen lassen).

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Pizza in Stücke schneiden, mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Statt Mozzarella die Pizza mit geriebenem Gouda bestreuen.