



Papas Pizza

Zutaten (ergibt 5 Pizzen):

Für den Teig

660 g Pizza-Mehl
13 g Salz
1 TL Zucker
1 Würfel Hefe (zerbröselt)
400 ml lauwarmes Wasser

Tomatensoße:

290 g passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
4 g Salz
4 g Zucker
2 EL Oregano
1 Prise Chiliflocken

Knoblauch-Öl:

2 Knoblauchzehen (gehackt)
1 Handvoll frische Petersilie (gehackt)
5 EL Olivenöl

Belag für eine Pizza:

5 Scheiben Tomaten
1 Handvoll schwarze Oliven
2 Handvoll Mozzarella (gerieben)
5 Scheiben Mozzarella (am Stück)
frischer Basilikum

Zusätzlich: Olivenöl zum Fetten der Bleche

Zubereitung:

1. Für den Teig müsst Ihr alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen und für mindestens 10 Minuten fest kneten. Der Teig darf nicht klebrig, aber elastisch sein. Beim Kneten könnt Ihr nach und nach etwas Mehl hinzugeben, falls der Teig zu feucht ist.
2. Teilt den Teig in etwa 200 bis 250 Gramm schwere Teile (5 Stück). Anschließend formt Ihr diese zu Kugeln. Verteilt sie auf einem Backblech mit genügend Abstand zueinander. Deckt das Blech mit einem angefeuchteten Geschirrtuch ab und lasst die Teigkugeln etwa 40 Minuten gehen.
3. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Tomatensoße zusammenrühren. Hierfür mischt Ihr einfach alle Zutaten in einer Schüssel.



4. Für das Knoblauch-Öl rührt Ihr alle Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammen und lasst es etwas ziehen.
5. Sobald sich das Volumen der Teigkugeln verdoppelt hat, solltet Ihr den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Fettet Eure Backbleche ganz leicht mit Olivenöl ein. Anschließend drückt Ihr eine Eurer Teigkugeln so in Form, bis eine schöne runde Teigfläche entstanden ist. Achtung: Drücken, nicht ausrollen!
7. Bestreicht den Teig dünn mit Tomatensoße verteilt anschließend den Käse und die restlichen Zutaten für Euren Belag darauf.
8. Ab damit in den Ofen für ca. 5 bis 7 Minuten. Sobald der Rand knusprig aussieht und der Käse goldbraun geworden ist könnt Ihr die Pizza vom Blech nehmen und noch für einige Sekunden (ca. 15-30 Sekunden) auf den Boden Eures Ofens legen. So wird der Boden schön knusprig.