

Pizzateig mit Kräutern



Grillen am Holzkohlegrill ist ein Abenteuer für Männer, Pizza-Backen im Holz-Pizzabackofen noch mehr. Aber natürlich gelingt das Rezept auch im Backrohr des Küchenherdes. Kräuter im Teig geben den besonders leckeren Boden, da verschmählt auch keiner den Rand der Pizza.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|---|
| Kräuter-Pizzateig für 2 Bleche | |
| 500 g Weizenmehl | in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. |
| 1 Würfel frische Hefe | in die Mulde bröckeln |
| 1 Teel Zucker | darüber streuen. |
| 250 ml lauwarmes Wasser (Achtung nur mäßig Handwarm) | darüber gießen. Zugedeckt 15 Min gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. In der Zwischenzeit |
| 1 großen Bund Schnittlauch | in sehr feine Röllchen schneiden |
| 1 Zweig Rosmarin | die Nadeln abstreifen und sehr fein hacken, fast schon pulverisieren. Die Kräuter zusammen mit |
| 1 Prise Salz | und |
| 50 ml gutem Olivenöl | zum Teig geben und den Teig mit den Knethacken des Handmixers gut verkneten, bis die Teigoberfläche glänzt. Anschließend zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 2 Hälften teilen und auf mit |
| Öl | bestrichene Backbleche drücken. Nochmals zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Anschließend belegen und backen. |

| | |
|--------------------|---|
| Temperatur: | 200 Grad Ober und Unterhitze vorgeheizt |
| Backzeit: | 18-20 Minuten. |

Tomaten-Sugo (Rezept siehe Einkochen) dünn auf dem Teig verstreichen.

Belag-Varianten:

- Thunfisch und Zwiebelringe
- Salami
- roher oder gekochter Schinken
- Gemüse, etwa Mais oder gewürfelte Zucchini oder frischer Spinat
- Salsica (oder das innere von rohen Bratwürsten) aus der Pelle gelöst
- Krabben und Knoblauch in feinen Scheiben

Käse:

Der Klassiker ist natürlich Mozzarella-Käse in feinen Scheiben oder gerieben. Probieren sie aber auch mal eine Mischung aus Mozzarella und Emmentaler oder wie im Bild Camembert oder Brie.

Tipp für den Holz-Pizzaofen: Machen sie eher Minipizzen, die lassen sich leichter in den Ofen schieben und wieder heraus holen, da die Pizza in 2 Minuten gebacken ist muss trotzdem niemand verhungern.

Machen sie aus dem Teig 8 kleine Kugeln und lassen sie diese nochmals zugedeckt gehen. Um die Luft nicht zu sehr aus dem Teig zu drücken nicht mit dem Nudelholz auswellen, sondern mit den Händen rund ziehen.

Beim Belegen einen Rand lassen und mit dem Käse nicht übertreiben. Üppiger Belag rutscht beim hinein schieben gerne mal vom Teig und verbrennt sonst im Ofen.

Den Schieber immer erst etwas mit Mehl bestäuben, damit die Pizza sich schieben lässt.

Um die Hitze im Pizza-Ofen zu testen streuen sie ein wenig Mehl in den Ofen – verbrennt es, ist der Ofen noch zu heiß, etwas herab kühlen lassen.

Pizza Bäcker ist in Italien übrigens ein Ausbildungs-Beruf. Also ein echtes Männer-Abenteuer.