

Pizza Napoletana

4 - 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

300 g Pizzamehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml Wasser
1 KL Meersalz

Belag:

400 g geschälte Tomaten (z. B. Pomodori pelati)
1 KL Meersalz
Oregano
375 g in Scheiben geschnittener Mozzarella (ca. 3 Pkg.)
150 g geriebener Parmesan

Zum Bestreuen:

Hartweizengrieß

Zum Toppen:

Oliveneöl
Basilikumblätter

1 Pizzateig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zuerst ca. 3 Min. auf kleiner Stufe, dann ca. 5 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 4 Std. (je nach Verwendung auch bis 2 Tage) kalt stellen und gehen lassen.

2 Backrohr vorheizen:

Das Backrohr mit dem Backblech auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Teig ca. 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Teig in gleich schwere Stücke teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund formen (rund wirken) und ca. 10 Min. rasten lassen.

4 Die Teigkugeln auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig von innen nach außen zu Pizzen formen.

5 **Belag:**

Die geschälten Tomaten mit Meersalz mit dem Pürierstab pürieren und Oregano unterrühren. Die Tomatensoße auf die Pizzen streichen; dabei den Rand aussparen, so kann er beim Backen schön aufgehen und wird knusprig. Die Pizzen mit Mozzarellascheiben belegen und mit Parmesan bestreuen.

6 Das vorgeheizte Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Pizzaschaufel mit Hartweizengrieß bestreuen und eine Pizza auf das Blech heben, so bleibt nichts anhaften.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 250 °C

Heißluft 230 °C

Backzeit: ca. 6 - 7 Minuten

7 Den Backvorgang mit den übrigen Pizzen wiederholen.

8 **Pizzen toppen:**

Die heiße Pizzen vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Formen der Pizzen kein Rundholz verwenden, damit die Luft nicht aus dem Teig gedrückt wird. Die Teigkugeln nur mit den Händen rund formen.