

Rustikale italienische Pizza



Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Aktive Trockenhefe: 1 1/2 TL
- Allzweckmehl oder Mehl 0: 640 gr
- Feiner schwarzer Pfeffer: 1/2 TL
- Frische Basilikumblätter: None
- Große Knoblauchzehe: 1
- KALTES Wasser: 560 ml
- Meersalz: 1 1/2 TL
- Mozzarella-Kugel für Pizza: 1
- Natives Olivenöl Extra: 1 1/2 TL
- Natives Olivenöl Extra: 1 EL
- Pecorino Romano oder Parmigiano Reggiano: None
- Salz: 1/2 TL

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 750 gr



Vorbereitung

Alle Geheimnisse über die Zubereitung der perfekten rustikalen italienischen Pizza werden gelüftet! Während eines Italienaufenthalts erfuhr Natalie alle erforderlichen Schritte von den Chefköchen, die sie bei einem kleinen Bed and Breakfast kennenlernte.

Die Geheimnisse der besten Pizza aller Zeiten!:

Auf einem Pizzastein backen. Das macht einen sehr großen Unterschied, wie der Teig backt!

Sie können eine Küchenmaschine (oder einen anderen) Mixer verwenden. Wir haben es auf die altmodische Art und Weise mit den Händen gemacht... Meine Großmutter hat mich ausgelacht, als ich vorschlug, den Mixer mit dem Teigaufsatz zu verwenden. Sie können diesen Teig im Voraus machen und ihn für den nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren oder für später einfrieren. Ich habe dieses Rezept mit meiner Großmutter auf ihre Art gemacht und es hätte nicht perfekter sein können!

So wird die Sauce zubereitet:

1. Eine Packung **Passierte Tomaten von Pomito** in einen Saucentopf geben.
2. Die zerkleinerte Knoblauchzehe, Salz, Natives Olivenöl Extra und fein gemahlene schwarzen Pfeffer hinzufügen; unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. So wird der Teig zubereitet: Die Trockenhefe mit dem Wasser vermengen.
3. Das Mehl und das Meersalz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Dann die Hefe-Wasser-Mischung hinzufügen und den Teig etwa 10-15 Minuten lang kneten. Sie können auch den Knethakenaufsatz an einem elektrischen Mixer etwa 8 Minuten lang verwenden. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Wenn er zu feucht ist, Mehl hinzufügen.
4. Sobald Sie einen schönen weichen Teig haben, schneiden Sie diesen in 6 Streifen und formen Sie diese zu runden Kugeln. Mit Olivenöl beträufeln. Jetzt ist es an der Zeit, diese gehen zu lassen. Sie können dies auf die altmodische Art tun, die ich immer bei meiner Großmutter gesehen habe, wenn sie Pizza oder Brotteig gemacht hat. Ein weiches Tischtuch zur Hälfte und dann nochmals zur Hälfte falten, die Teigkugeln auf eine Seite des Tischtuchs legen und dann die andere Hälfte darüber legen. So wird sichergestellt, dass keine Zugluft an den Teig gelangt und die Feuchtigkeit erhalten bleibt, damit die Kugeln aufgehen können. Sie können die Kugeln auch auf ein eingeöltes Backblech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem zugfreien Ort bei Raumtemperatur aufbewahren Mindestens 2 Stunden lang gehen lassen.
5. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Ofen mindestens 45 Minuten vor dem Backen auf der höchsten Stufe erhitzen, die mit dem Pizzastein möglich ist. Meine Großmutter schafft bis zu 287 °C.
6. Die Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl bestäuben, eine Kugel nehmen und mit den Händen und

Fingerknöcheln flach drücken. Wir haben eine Teigrolle benutzt, um den Teig ganz leicht auszurollen. Darauf achten, dass der Teig nicht reißt oder Löcher bekommt.