

Pizza mit original italienischem Pizzateig

Nach den ganzen Festtagen war uns nach was Einfachem. Warum nicht mal wieder Pizza und dabei ein neues Rezept für den Teig ausprobieren?

Dieses Mal haben wir den [Original italienischer Pizzateig – Das Grundrezept](#) getestet. Die Zutaten sind

- 500 g Mehl (oder Vollkorn- und Weißmehl gemischt)
 - Hier gab es keine weiteren Angaben...
 - Da ich auch mit dem Rezept [Ein \(fast\) perfekter Pizzateig](#) geliebäugelt hatte, wollte ich als Mehl *Tipo 00*. Gab es in meinem Supermarkt aber nicht ...
 - Edeka verweist als Alternative in [Pizza selber machen](#) auf das Standard-Mehl *Typ 405*, was ich auch genommen habe. Beim nächsten Mal versuche ich mal ernsthaft das *Tipo 00* zu bekommen.
- 12,5 g Frischhefe (Bier- oder Backhefe)
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 6 Esslöffel Milch
- 15 g Salz
 - Weil ich keine Lust hatte, die Waage herauszuholen, habe ich mal nach [Backen ohne Waage: Ein Löffelchen voll Zucker](#) umgerechnet:
 - 3 leicht gehäufte Teelöffel
- 1 Teelöffel Zucker
- 280 ml Wasser (lauwarm)

Den Teig habe ich auf zwei Backofen-Bleche ausgerollt, wahrscheinlich wären auch drei Bleche möglich gewesen, wenn man den sehr dünn verteilt hätte.

Tomatensauce

Ich habe schnell zwei Knoblauchzehen ausgepresst und eine Schalotte klein geschnitten. Beides in Olivenöl gedünstet (immer ein herrlicher Duft) und 500 g passierte Tomaten dazu gegeben. Das Ganze mit einer Kräutermischung aus Oregano, Basilikum, Thymian, Paprika verfeinert.

Salami-Pizza

Mein Sohn und ich haben uns eine Salami-Pizza gemacht.

- Aus [Pizza Salami mit Knoblauch](#) habe ich die Idee für Knoblauchöl übernommen.
 - Ich habe eine Knoblauchzehe in ein Glas gepresst, mit etwas Olivenöl aufgefüllt und verrührt.
 - Das Knoblauchöl habe ich über die Salami geträufelt.
- Als Belag für Salami-Pizza eignet sich *Reinert Katenrauchwurst (Standard)*.

?

??