

PIZZA VOM BLECH

PIZZA VOM BLECH

Ja, nein - das Rezept ist ernst gemeint. Pizza vom Blech. Dabei geht es in diesem Fall weniger um den Belag als um die Frage: wie viel Teig braucht man für 2 Backbleche Pizza? Die wollte ich nämlich zum Pokerabend machen und stand dann mit meinen üblichen runden Pizzablechen doch etwas ratlos davor und habe versucht die Fläche abzuschätzen. Ich entscheide mich für die Menge von drei runden Blechen, also 1,5x so viel Teig wie in meinem Basisrezept. Das hat auch perfekt gepasst und so stand einer lustigen Pokerrunde nichts mehr im Weg.



Zutaten für 2 Backbleche:

120g Hartweizengries

630g Weizenmehl, Typ 405

3 EL brauner Zucker

20g Salz

63g frische Hefe (1,5 Würfel)

450g Wasser

Für die Sauce:

800g Pizzatomaten

3 EL gehackte Kräuter, z.B. Thymian, Oregano, Rosmarin

1 EL Paprikapulver, scharf

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Hefe und den Zucker im Wasser lösen. Mit Mehl, Hartweizengries und Salz in eine Schüssel geben und gut verkneten. Den Teig halbieren und beide Portionen abgedeckt gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Das dauert in etwa 35-45 Minuten.

In dieser Zeit kommen alle Zutaten für die Sauce in eine Schüssel und ich mixe sie mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce.



Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Die Kanten umklappen um das Ganze möglichst rechteckig zu bekommen.

Den Teig auf das Blech geben und die Sauce darauf verstreichen. Den geriebenen Käse darüber geben und die Pizzen belegen.

Ich entscheide mich für ein Blech Pizza Mista, ein halbes Blech Hawaii...



... und ein halbes Blech mit Salami, Wurst und Fenchel.



Ab in den Ofen damit, die Pizza bleibt dort für 35 Minuten im Pizzamodus. Zwischen durch tauschen das obere und das untere Blech die Plätze im Ofen.

Und jetzt wünsche ich euch einen schönen Abend!