

BUNTE REZEPTIDEEN



Aus dem DAF-Kurs

Pizza: italienisches Rezept



Zutaten:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

2 Teelöffel Öl

1 Teelöffel Salz

250 ml lauwarmes Wasser

Ingredienti:

500 g farina

1 dado di lievito di birra

1 presa di zucchero

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

250 ml di acqua tiepida

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe in die Mulde geben und die Hefe unter Zugabe von lauwarmem Wasser auflösen. Das restliche Wasser und das Salz hinzufügen und etwa 15 Minuten verkneten, bis der Teig schön glatt und elastisch ist.

Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Zwei Standardbleche (38 x 45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf das Backpapier legen. Nun den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensauce und verschiedenen Zutaten belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen (Umluft 220 Grad) etwa 15 Minuten backen.

Unsere Empfehlung:

Wenn du es einfach halten willst, ist Pizza Margherita das Passende für dich. Am besten ist es, wenn du Büffelmozzarella auf deine Pizza tust und schmelzen lässt.

Beim Belegen darfst du aber gerne kreativ werden. Du kannst beispielsweise leckere Würstchen in Scheiben auf deine Pizza verteilen.

Buon appetito!