

Hausgemachte Pizza



Zutaten für 2 Pizzableche:

für den Teig:

925g Mehl (Typ 405)
1 Würfel Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
(unter 37 Grad)
25ml Olivenöl
1 EL Zucker
10 g Salz

für den Sugo:

je 1 Möhre, Zwiebel,
Knoblauchzehe, Lauch
3 Stauden eines Staudenselleries
oder ¼ Knolle eines
Knollenselleries
1 EL Mehl
1 kg Tomaten
500 ml *Vegetarische Brühe*
1 EL *Pizza-Gewürz*
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Butter

Unser Tipp

1 bis 2 TL *Senteur du Sud* in den Teig und getrocknete Chili-Stücke in den Sugo bringen
Pepp in Ihre Pizza!

Zubereitung

Der Teig

Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen, eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken und die Hefe hineinbröseln.

Den Zucker auf die Hefe streuen und mit 250 ml Wasser aufgießen. 10 Minuten stehen lassen, damit die Hefe aktiviert wird, dann das restliche Wasser sowie das Öl hinzugeben.

Alles gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig kann sofort verarbeitet werden.

Der Sugo

Möhre, Zwiebel, Knoblauchzehe sowie in gleicher Menge Stauden- oder Knollensellerie und den Lauch kleinhacken. Alles 3 Minuten scharf anbraten und mit 1 EL Mehl bestreuen.

Danach die Tomaten kleinhacken und dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen. Mit der *Vegetarischen Brühe* aufgießen und pürieren.

Mit dem *Pizza-Gewürz* abschmecken; zusätzlich mit Salz, Zucker und der geschmolzenen Butter ergänzen. Nach 5 Minuten Kochzeit mit Tomatenmark die Sauce abbinden.

Der Belag

Natürlich nach Belieben ...

