

Zutaten

- 1 Dose Tomaten-Passata
- 1 TL Oregano
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 420 ml Wasser, lauwarm
- 600 g Pizzamehl 00
- 10 g Hefe
- 12 g Salz
- 15 g Olivenöl
- 20-40 g Wasser, lauwarm
- Tomatensoße
- Mozzarella
- Olivenöl
- Basilikum

Backen, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Tomatensauce für die Pizza

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Tomatensauce! Perfekt für Ihre Pizza. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten vermengen und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.
2. Für 8 Pizzen a 20 cm
3. Alle Zutaten in der Knetmaschine kurz mischen. Zugedeckt 30-60 Minuten stehen lassen. Teig 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten.
4. Salz zum Teig geben und diesen weitere 5 Minuten bei etwas höherer Stufe kneten. In dieser Zeit tröpfchenweise Öl und Wasser zugeben. Der Teig sollte sich immer wieder vom Kessel lösen. Sobald dies nicht mehr der Fall ist, kein weiteres Wasser hinzufügen. Teig in eine gefettete Wanne geben und abdecken. In den ersten 90 Minuten den Teig 3-mal dehnen und falten. Dafür wird das Teigende mit beiden Händen hochgezogen und auf das andere Ende gefaltet. Diesen Vorgang von allen Seiten wiederholen. Danach sollte der Teig 60-90 Minuten ruhen.
5. Den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleiche Teile teilen. Nun wird jedes Stück rund gearbeitet, indem die Kanten unter die Teigstücke gezogen werden. Jedes Teigstück mit den Fingerspitzen flach drücken, dann durch vorsichtiges Ziehen in Form bringen. Dabei darauf achten, dass

die Mitte nicht zu dünn wird und der Rand etwas dicker bleibt.

6. Backofen mit Pizzastein auf maximale Hitze 30 Minuten vorheizen.
7. Teig auf Backpapier legen, dünn mit Soße bestreichen und Mozzarella darüber streuen. Jede Pizza 5-10 Minuten im Backofen auf dem Stein backen. Anschließend mit Olivenöl und Basilikum vollenden.