

Pizza-Teig für Pizzalis (im Ofen von Getti Martin) (für 4-5 Personen)

Zutaten: 500 g Pizzamehl
 3 TL Salz
 1 Briefchen Trockenhefe
 3 dl lauwarmes Wasser
 4 EL Rapsöl

Zubereitung:

Teig:

Das Mehl und die Hefe gut vermengen. Salz, Wasser und Öl begeben und gut kneten. Den Teig mit einem nassen Tuch zudecken und mindestens 1-2 Stunden, besser über Nacht aufgehen lassen (im Kühlschrank). Vor dem Weiterverarbeiten nochmals den Teig gut durchkneten. Den Pizzateig, ergibt etwa 850g, in kleine Portionen von 25g teilen und ein zweites Mal bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Belag:

Mozzarella, Perlen 4x 150g (Abtropfgewicht)
Tomatensauce, 1 Dose geschälte Tomaten à 400g, gut gewürzt
Champignons, 3 Stück fein geschnitten
1 Peperoni, in kleine Stücke geschnitten
Schinken

und je nach Vorliebe oder als Variante:

Salami, Speck, Sardellen, Lachs, Crevetten,
Zwiebeln, Oliven, Kapern, Rucola, Spinat, Eier, Ananas, etc.