

# Pizza



## Zutaten (für 2 Pizzen)

### Teig:

- 500 g 00 Mehl
- 15 g Salz
- 2 g frische Hefe
- 300 ml kaltes Wasser
- 1 EL Olivenöl

### Belag:

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Belag nach Wahl (z. B. Salami, Schinken, Paprika etc.)

## Zubereitung

### Zubereitung Teig

- Hefe im kalten Wasser auflösen.
- Mehl + Salz vermischen.
- Hefewasser + Olivenöl zugeben.
- Mind. 10 Minuten kneten.
- 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- 3 Stunden vor Verwendung rausnehmen.

### Zubereitung im Ofenzauberer

- Backofen auf 250 °C vorheizen.
- Teig vorsichtig in Form ziehen (nicht ausrollen).
- Mit Tomatensauce bestreichen.
- Mozzarella + Belag darauf verteilen.
- Auf den Ofenzauberer legen.
- Ca. 10–15 Minuten backen.
- Bis Rand goldbraun und knusprig ist.

### Zubereitung auf dem Blech

- Backofen auf 230 °C vorheizen.
- Backblech mit aufheizen.
- Teig auf Backpapier formen.
- Mit Sauce, Mozzarella + Belag belegen.
- Auf das heiße Blech ziehen.
- Ca. 8–12 Minuten backen.
- Bis knusprig und goldbraun.