

Pizza a la Orange

Das folgende Pizza-Rezept ist für zwei rechteckige Backbleche gedacht und macht vier Personen satt und glücklich.

Zutaten:

650 g Mehl (Rosenmehl »Wiener Griessler«)
21 g Frischhefe, lauwarmes Wasser, Olivenöl
Zucker, Salz und Pfeffer
2 Dosen stückige Tomaten in Dosen
(mit Oreganum vorgewürzt)
400 g Mozzarella (Abtropfgewicht), 100 g Parmesan
frisches Basilikum
frische Champignons
weiterer Belag nach Wunsch

Schritt 1: Der Vorteig

Man beginnt etwa 2½ Stunden bevor die Pizza servierfertig sein soll mit dem Vorteig. Dazu wird in einer kleinen Schüssel 21 g Frischhefe mit einer Prise Zucker in 5 Esslöffel lauwarmen Wasser aufgelöst. Dazu gibt man etwa 4 Esslöffel Mehl, am besten

Rosenmehl »Wiener Griessler«.

Man mischt alles, deckt die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und stellt sie in den kalten Backherd, damit der Teig ohne Luftzug eine halbe Stunde

gehen kann. Inzwischen gibt man den Inhalt von 2 Dosen stückigen Tomaten (am besten mit Oreganum vorgewürzt) in ein Sieb und lässt den Saft in Ruhe abtropfen. Man kann die Zeit auch nutzen um bereits den Parmesan (etwa 100 g) zu reiben.

Schritt 2: Der Hauptteig

Man gibt ca. 600 g Mehl in eine Schüssel, mischt das Ganze mit 2 Teelöffel Salz und fügt den Vorteig hinzu. Mit der Zugabe von etwa 0,3 l lauwarmen Wasser beginnt man den Teig zu kneten. Ist der Teig zu feucht gibt man noch etwas Mehl hinzu, ist der Teig zu trocken, gibt man noch etwas Wasser zu. Nimmt der Teig Gestalt an, nimmt man ihn aus der Schüssel und knetet auf der Arbeitsfläche weiter. Der Teig wird lange und kräftig durchgewalkt bis er rund und glatt ist. Der Laib wird sodann in die Schüssel zurückgelegt, mit einem Geschirrtuch bedeckt und wieder in den noch kalten Backherd gegeben, damit er ohne Luftzug mindestens eine Stunde gehen kann.

Schritt 3: Die Backbleche

2 Backbleche werden mit etwas Olivenöl eingefettet. Der aufgegangene Teiglaib wird mit dem Messer in 2 Teile geteilt, jeder davon wird kurz geknetet und mit dem Nudelholz ausgerollt. Der ausgerollte Teig wird behutsam auf das Backblech gegeben und weiter dünn ausgerollt. Mit den Fingern drückt man den Teig in Form, wobei die Ränder etwas dicker geformt werden.

Der Teig wird dann mit einer Gabel ausgiebig und geduldig perforiert, damit der Teig später atmen kann. Dann benetzt man mit dem Backpinsel den ganzen Teig mit etwas Olivenöl.

Jetzt kann man auch bereits den Backherd auf 250° einschalten.

Schritt 4: Der Belag

In der Zwischenzeit hat man den Inhalt von 2 Dosen stückigen Tomaten abtropfen lassen. Diese Tomatenmasse wird nun mit einem Löffel gleichmäßig auf den Teig in den Backblechen verteilt.

Auf dieser Grundlage wird der in Scheiben geschnittene Mozzarella (400 g) gelegt.

Die Zwischenräume werden mit geschnittenen frischen Champignonscheiben gefüllt. Statt oder zusätzlich zu den Pilzen kann hier jeder andere gewünschte Belag aufgebracht werden.

Abschließend wird die Pizza mit geriebenem Parmesan bestreut, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Olivenöl beträufelt.

Schritt 5: Das Backen

Der Backofen hat inzwischen eine halbe Stunde lang auf mindestens 250° vorgeheizt. Jetzt wird das erste Backblech auf der untersten Schiene eingelegt.

Die Backzeit beträgt je nach Herd und Hitze 15 bis 20 Minuten. Wenn der Käse goldbraun ist, ist die erste Pizza fertig.

Das zweite Blech wird direkt anschließend in den heißen Ofen nachgeschoben. Die heiße und fertige Pizza wird noch mit Basilikum-Blättern garniert und dann serviert. Wenn das erste Blech Pizza verspeist ist, ist das zweite Blech Pizza rechtzeitig fertig.

Buon appetito!