

Rezept (für 2-3 Personen):

Pizza à la Barbara

Arbeitsorganisation:

Insgesamt rechnet Barbara 2 Std vom Ansetzen des Vorteigs bis zur fertigen Pizza. - Die Arbeitsschritte im Einzelnen:

1. Vorteig ansetzen
2. Tomatensoße fertigen, während der Vorteig geht.
3. Teig kneten und ausrollen.
4. Übrige Belag-Zutaten vorbereiten während der (auf dem Blech ausgerollte) Teig zum zweiten Mal geht: Pilze putzen und schneiden, Schinken schneiden, Knoblauch pellen, Mozzarella würfeln, Gouda reiben. Falls man Salat als Beilage hat, dann noch Salat vorbereiten (waschen, Kräuter schneiden etc.)
5. Ofen vorheizen und Pizza belegen.
6. Während des ersten Backens Pilz-Vorspeise anfangen und den Salat fertigmachen.

Teigzutaten:

Um den Teig herzustellen muß erst ein „Vorteig“ angefertigt werden.

Vorteig

150 g Mehl [Typ 550](#)

Die 150 g Mehl in eine größere Schüssel (z.B. Glasschüssel) geben und gleichmäßig verteilen.

$\frac{1}{3}$ Würfel [frische Hefe](#)

In die Mitte vom Mehl eine Vertiefung bis zum Boden eindrücken, sodaß ein hoher Rand entsteht. In diese Vertiefung die Hefe bröseln ([vgl. Foto unten "Blick in die Küche": Anrühren des Vorteiges - 1](#)). Den Zucker auf die Hefe streuen. Die Hälfte des Wassers vorsichtig auf diese Mitte gießen.

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

100 ml lauwarmes Wasser

Zusätzlich noch knapp 100 g Mehl Typ 550 zum Kneten

Salz

Etwas Olivenöl

Dieser innere Teil wird mit einem Holzlöffel zum ‚Vorteig‘ verrührt – mit soviel Mehl vom Rand des Vorteigs, daß sich eine cremige Konsistenz ergibt. (Vgl. Foto unten [“Blick in die Küche“: Anrühren des Vorteiges - 2.](#))

Mit einem Tuch (z.B. Küchenhandtuch) die Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 20 Min gehen lassen bis der Vorteig aufgegangen ist und sich ungefähr verdoppelt hat. (Vgl. Foto unten [“Blick in die Küche“: Der Vorteig nach dem Gehen.](#))

Teig

Das restliche Wasser in die Schüssel geben. Etwas Salz und 1 Schuß [Olivenöl](#) dazu.

Jetzt alles mit einem Holzlöffel zu einem Teig vermischen und mit dem Holzlöffel noch ein paar Minuten lang kräftig den Teig rühren.

Den Teig aus der Schüssel raus auf eine bemehlte Arbeitsfläche (z.B. Kühlschrank-Oberfläche).

Zum Kneten des Teiges soviel Mehl nach und nach auf den Teig geben, damit man ihn kneten kann, ohne daß er an den Händen kleben bleibt. 2 Minuten lang kneten. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen zur passenden Größe für das Backblech. Auf das mit [Pinself](#) und Olivenöl eingeeölte Blech den Teig legen und denselben so an den Blechrand drücken bzw. schieben, daß er am Rand etwas hochsteht.

Jetzt ein Handtuch auf das Blech legen und den Teig ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gehen lassen, bis er etwas voluminöser geworden ist.

Soßenzutaten:

knapp 500 g Tomaten

Tomaten-Soße auf den Teig

Tomaten enthäuten, indem man unten ein Kreuz in die Haut einritz, dann in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießt und die Tomaten kurz darin stehen läßt. Nach dem Herausnehmen läßt sich die Haut leicht abziehen.

<p>Salz, Pfeffer,</p> <p>1 gestrichener Teel.</p> <p>Paprikapulver [ich plädiere für die scharfe Variante!]</p> <p>½ -TL gekörnte Brühe</p> <p>Bohnenkraut</p> <p>2-3 EL Tomatenmark</p>	<p>Die abgehäuteten Tomaten klein schneiden und in einen Topf geben und sie 15 Min mit Deckel kochen, bis sie halbwegs zerfallen sind.</p> <p>Vor dem Aufkochen Würzen mit den neben aufgeführten Zutaten</p> <p>Das Tomatenmark erst am Ende zugeben und alles noch mal aufkochen. Die Menge des Tomatenmarks bestimmt die Konsistenz der Soße. Also soviel Tomatenmark bis die Soße dickflüssig ist. (Vgl. Foto unten "Blick in die Küche": Die Tomatensoße nach dem Andicken mit dem Tomatenmark.)</p>
<p>HALT Leute! jetzt kommt der Trick:</p>	<p>1-2 EL Olivenöl mit einem Backpinsel dünn auf den Teig streichen - und zwar vor dem Auftrag der Tomatensoße.</p> <p>(Alter Pizza-Bäcker-Trick, damit die Feuchtigkeit nicht so sehr in den Teig eindringt - die Pizza wird dann schön knackig.)</p>
<p>Schließlich die Tomaten-Soße gleichmäßig auf den aufgegangenen Teig (plus dem Olivenöl) im Backblech aufbringen.</p>	
<p>1 Paket Mozarella</p> <p>ca. 4 Zehen Knoblauch</p> <p>4 Scheiben gekochten Schinken</p> <p>200 g geriebenen Gouda</p> <p>ca. 250 g frische Champignons</p>	<p style="text-align: center;">Teigbelag vor dem Backen</p> <p>Der Teig mit der Tomatensoße wird nun folgendermaßen belegt (die Reihenfolge ist wichtig, insbesondere der Schinken vor dem Gouda, es ergibt sich dadurch eine knusprigere Oberfläche der Pizza):</p> <p>Den Mozzarella-Käse klein würfeln und auf dem Teig gleichmäßig verteilen.</p> <p>Den Knoblauch in Scheibchen schneiden und auf dem Teig gleichmäßig verteilen.</p> <p>Den Schinken in größere Vierecke schneiden und die Scheibchen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.</p> <p>Den Gouda gleichmäßig über den Teig streuen.</p> <p>Die mit Messer geputzten (nicht gewaschenen!) Champignons in Scheiben schneiden und auf dem Teig gleichmäßig verteilen.</p>

Der Backvorgang und weiterer Teigbelag

Den Backofen so heiß wie möglich 10 Min vorheizen. Unser Elektro-Herd gibt maximal 250° her - mit Umluft etwas mehr. Falls ein Backherd 300° hergibt, sollte man das unbedingt probieren (richtige Pizza-Öfen sind noch heißer!). Mit dieser Temperatur samt Umluft die Pizza ca. 12 Min auf der unteren Schiene backen. Wenn die Pizza fast gut, aber noch etwas bleich ist (ungefähr so wie eine reguläre *Schweden-Pizza*), wird die Pizza herausgenommen. (Vgl. Foto unten "Blick in die Küche": Die noch bleiche Pizza nach dem ersten Backen.) Mindestens 20 Min abkühlen lassen. Den Backofen ausstellen, aber die Türe zu halten, daß die Wärme drin bleibt.

100 g Salami - Scheiben
Mailänder Art.

Oder noch besser: Herta-
Edel-Salami SB-verpackt

evtl. noch eingelegte
Peperoni

Inzwischen die herausgenommene Pizza belegen mit den halbierten Salami-Scheiben. Falls die Salami sehr dünn geschnitten ist, so legt man die Scheiben doppelt übereinander.

Wenn man die Pizza (oder einen Teil davon) extrem scharf haben will, kann man/frau sie noch mit eingelegten Peperoni belegen.

Oder als Nachwürze später:

Zum weiteren moderaten Verschärfen: Scharfes [serbisches Paprikapulver](#).

Danach die jetzt vollständig belegte Pizza noch mal in den 5 Minuten vorgeheizten maximal heißen Backofen. Diesmal wird die Pizza sowohl mit Umluft als auch mit Grill (von oben) 5-10 Minuten lang auf der mittleren Schiene gebacken. Dabei muß die Pizza beobachtet werden: wenn sie brutzelt & brodelt & eine schöne Farbe hat wird das Blech herausgenommen und schließlich ca. 1 Min direkt auf den Backofen-Boden gestellt, ohne daß die Temperatur (samt Umluft und Grill) des Backofens geändert wird. Dieser abschließende Vorgang ist wichtig, damit der Pizza-Boden nicht so weich ist.