

Pizza Neapolitana



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 2 Std.
Zubereitungszeit: 10 Min.



Zutaten:

300 g Brotmehl
6 g Trockenhefe
250 ml Wasser
250 ml Tomatensauce
2 Romana-Tomaten
450 g Mozzarella
2 TL Olivenöl
10 g Basilikumblätter
1,5 TL Honig
1,5 TL Salz



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
gusseisen schwarz, 4,8 L



Küchenprofi
Pizzaschaufel Alfredo



Rösle Schüssel (hoch)



Jordan Bio-Olivenöl nativ
extra, 500 ml



Kaiser Back- &
Pizzablech Classic



Rösle Backpinsel

1

Honig, Hefe und Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, bis die Masse zu schäumen beginnt.

2

Mehl und Salz in die Schüssel der KitchenAid-Mini-Küchenmaschine geben. Schüssel und Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Auf Stufe 1 einstellen und eine Minute lang vermengen.

3

Die Küchenmaschine anhalten und die Hefemischung hinzugeben. Auf Stufe 4 einstellen und etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. In zwei gleich große Kugeln aufteilen.

4

Jede Teigkugel in eine eigene, mittelgroße Schüssel geben, die zuvor mit einem Teelöffel Olivenöl eingefettet wurde. Mit Frischhaltefolie bedecken und an einer warmen Stelle etwa 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen.

5

Den Ofen auf 290 °C vorheizen. Den Teig nach unten drücken, erneut zu einer Kugel formen und auf ein sauberes Arbeitsbrett legen. Jede Teigkugel mit feuchten Papiertüchern bedecken und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

6

Jede Teigkugel zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ziehen. Auf umgedrehte Backbleche legen. Jeden Boden mit 125 ml Tomatensauce, der Hälfte des Käses und einer geschnittenen Tomate belegen. 10 bis 15 Minuten backen.



Aus dem Ofen nehmen und jede Pizza mit 60 g frischem Basilikum bestreuen. Mit einem Pizzaschneider achteln und auf einem Pizzabrett servieren!