

# PIZZETTA

Für 12 Stück á 8 cm

## HEFETEIG

500 g Weizenmehl\*\*  
300 ml Wasser kalt  
Frische Hefe \*\*  
15 g Salz

### \*\* HEFE

1 g (24h)  
10 g (2 h)

### \*\*Welches Mehl?

IT: 00  
AT: W700

## TOMATENSAUCE

400 g Geschälte Tomaten  
3 EL Olivenöl  
Etwas Basilikum  
Salz  
Zucker  
Pfeffer

## BELAG NACH BELIEBEN

Schinken  
Salami  
Mais  
Ananas  
Paprika  
Mozzarella

## WIE VIEL HEFE BENÖTIGE ICH?

Für lange Teigführung (der Teig benötigt mindestens 24 Stunden, die Pizza wird erst am nächsten Tag gebacken) **1 g Hefe** verwenden. Den Teig nach 2h bei Zimmertemperatur in den Kühlschrank geben.

Für schnelle Teigführung (der Teig ist in 2h fertig, die Pizza wird gleich gebacken) **10 g Hefe** verwenden.

## PIZZATEIG

Alle Zutaten vermischen und den Teig langsam für 10 min kneten.

Den Teig luftdicht zudecken und für mind. 2h an einem warmen Ort aufgehen lassen.

## PIZZA FORMEN

Den Teig in 12 Stücke teilen, zu runden Kugeln formen. Leicht bemehlen, zudecken und 60 min ruhen lassen.

## PIZZA BACKEN

Backofen vorheizen auf 250°C Ober/Unterhitze (oder noch heißer). Am Besten mit einem Pizzastein.

Die Teilstücke von Hand flach drücken, alternativ mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die Tomatensauce die Tomaten pürieren und Sauce salzen, zuckern, pfeffern, Basilikumblätter und Olivenöl dazugeben.

Die Pizzetta mit etwas Tomatensauce bestreichen. Mit Belag nach Belieben (Käse, Wurstwaren, etc.) garnieren.

Für 5 bis 10 min backen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren etwas Olivenöl auf die Pizzetta träufeln.

## TIPP

Die Pizzetta gelingt auch wunderbar am Grill.