

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

PIZZA

in leckeren Variationen



Dirk Luther

Dirk Luther

Pizza

in leckeren Variationen

ZUTATEN

TOMATENSAUCE

800 g stückige Tomaten (aus der Dose)
100 g Wurzelgemüse (Zwiebeln, Sellerie, Karotten), gewürfelt
2 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe, geschält
2 EL Olivenöl
1 EL Zucker
heller Balsamicoessig
Thymian, Rosmarin, Basilikum (nach Belieben)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

TEIG

1/2 Würfel frische Hefe
400 g Mehl (Type 405)
250 ml Wasser, lauwarm
1 TL braunen Zucker
1/2 TL Salz
1 EL Olivenöl
Mehl zum Bearbeiten

★ MEINE EMPFEHLUNG

In Gläser abgefüllt und gut verschlossen, kann die Sauce mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



TOMATENSAUCE Zucker in einem Topf mit dickem Boden karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. Olivenöl zugeben und das Gemüse mit der Knoblauchzehe ca. 3 Minuten leicht anbraten. Tomaten, Tomatenmark und Kräuter unterrühren und bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten dickflüssig einköcheln lassen. Danach durch ein grobes Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

TEIG Die Hefe zerbröckeln und in einer großen Schüssel mit lauwarmem Wasser verrühren. Mehl, Salz, Zucker und Olivenöl zur Hefe geben und mit den Knethaken des Handmixers kneten. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf jeweils 20 cm Durchmesser ausrollen. Einen etwas dicken Rand formen und nochmals mindestens 10 Minuten gehen lassen. Danach können Sie die Pizza belegen. Im Idealfall werden die Pizzaböden 15–20 Minuten vor dem Backen ausgerollt.

BACKEN Rechtzeitig bevor es losgeht, heizen Sie Ihren Backofen auf 275 °C (Umluft 250 °C) vor und belegen schon einmal die vorbereiteten Pizzaböden. Vergessen Sie dabei nicht: Weniger ist mehr! Die Pizzen sind nach ca. 10–12 Minuten fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.

SALAMI-ZUCCHINI-PIZZA

6 EL Tomatensauce
6 dünne Zucchinischeiben
6 kleine, würzige Salamischeiben
100 g Mozzarella, in kleine Stücke zerpfückt
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
7 Basilikumblätter

Den Teigboden gleichmäßig mit der Sauce bestreichen. Mit den Zucchinischeiben, den Salamischeiben und den übrigen Zutaten nach Belieben belegen.
Nach dem Backen die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Basilikumblättern dekorieren.

KNOBLAUCH-PIZZA

2 Knoblauchzehen, geschält
Olivenöl
1 Chilischote halbiert, Kerne entfernt und in dünne Streifen geschnitten
50 g Parmesankäse, gerieben
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz
1 EL Blattpetersilie, in Streifen geschnitten

Den Knoblauch mit etwas Meersalz im Mörser fein zerreiben. Danach tropfenweise Olivenöl hinzufügen, sodass es eine Paste wird. Den Boden mit der Knoblauchpaste bestreichen, mit Parmesan bestreuen und mehrmals mit einem Messer kurz einschneiden und auseinanderziehen, sodass sich die Schlitzlöcher öffnen. Die Knoblauchpizza goldbraun und knusprig backen. Nach dem Backen die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit den Streifen der Chilischote belegen und der Blattpetersilie bestreuen.

SCHINKEN-RUCOLA-PIZZA

6 EL Tomatensauce
2 Artischockenherzen guter Qualität, halbiert (aus dem Glas)
3 Scheiben gekochter Schinken
100 g Taleggio,
in kleine Stücke zerpfückt
12 schwarze Oliven ohne Stein
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Rucolasalat

Den Teigboden gleichmäßig mit der Sauce bestreichen. Mit den halbierten Artischockenherzen und den übrigen Zutaten nach Belieben belegen.
Nach dem Backen die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Rucolasalat dekorieren.