

Sauerteig Pizza

etwa 4 - 6 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Pizzateig:**

300 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
2 dl Wasser
1 TL Meersalz

Belag:

400 g Pelati (geschälte Tomaten)
1 TL Meersalz
Oregano
375 g Mozzarella in Scheiben geschnitten

Zum Bestreuen:

Hartweizengriess

Zum Toppen:

16 Scheiben Prosciutto dünn geschnitten
Rucola

1 Pizzateig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit dem Sauerteigpulver gut vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zuerst ca. 3 Min. auf kleiner Stufe, dann ca. 5 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 4 Std. (je nach Verwendung auch bis 2 Tage) kaltstellen und gehen lassen.

Backofen mit Backblech vorheizen.

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C

Den Teig ca. 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Teig in gleiche Stücke teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund formen und ca. 10 Min. ruhen lassen.

Die Teigkugeln auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig von innen nach aussen zu Pizzen formen.

② **Belag:**

Die geschälten Tomaten mit Meersalz mit dem Pürierstab pürieren und Oregano unterrühren. Die Tomatensauce auf die Pizzen streichen; dabei den Rand aussparen, so kann er beim Backen schön aufgehen und wird knusprig. Die Pizzen mit Mozzarellascheiben belegen.

③ **Zum Bestreuen:**

Das vorgeheizte Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Pizzaschaufel mit Hartweizengriess bestreuen und eine Pizza auf das Blech heben, so bleibt nichts anhaften.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 7 - 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 7 - 10 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Pizzen wiederholen.

④ **Zum Toppen:**

Die Pizzen mit Prosciutto und Rucola belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Formen der Pizzen kein Rundholz verwenden, damit die Luft nicht aus dem Teig gedrückt wird. Die Teigkugeln nur mit den Händen rund formen.