

Pizza auf der „White Lady“

Teig (für 2 Pizzen):

260 g Wasser
½ Würfel Hefe
500 g Weizenmehl 405
25 g Olivenöl
1,5 TL Salz

Soße (für 2 Pizzen):

2 Zwiebeln
1-2 Zehen Knoblauch
20 g Olivenöl
1 Dose Tomaten (400 g)
140 g Tomatenmark
1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer
3 TL Pizzagewürz
1 TL Paprika edelsüß
1 EL brauner Zucker
1 EL Balsamico-Essig

Belag nach Belieben:

Champignons, Paprika, Zwiebel,
Ananas, Schinken, Salami etc.
Geriebener Käse



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und zu einem Hefeteig verkneten
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig **ca. 45 min.** abgedeckt gehen lassen.

Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch pressen und in Olivenöl andünsten
(im TM: Zwiebel halbiert mit Knoblauch **5 sek./Stufe 5**, danach herunterschieben,
Öl zugeben und **2 min./100 Grad/Stufe 2**)

Mit Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, braunem Zucker, Pizzagewürz und
Essig einkochen

(im TM: **15 min./100 Grad/Stufe 1**, Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen
Anschließend kurz pürieren: **15 sek./Stufe 8**)

Reste können im Schraubglas aufbewahrt werden.

Den Teig halbieren und auf dem gefetteten Stein ausrollen, mit der Soße bestreichen, mit Käse
bestreuen und mit Belag nach Wunsch belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei **230 Grad** Ober/Unterhitze auf untererster Schiene **ca. 20-30 min.**
backen.