

Informationen zur Sendung vom 30.05.2025

Pizza schnell und einfach

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Personen)

Teig

500 g Mehl (Pizzamehl Type 00)
1 Päckchen Trockenhefe
250 ml zimmerwarme Milch
1 Ei
4 EL Olivenöl
Salz

Belag

750 ml passierte
Tomatenstücke
1 EL Tomatenmark
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 EL Oregano
Ca. 375 g Mozzarella (3
Stück)
Salz
Pfeffer

Außerdem

150 g Rucola

Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zuerst zwei Minuten lang langsam und anschließend ca. vier Minuten schneller vermischen. Wenn ein glatter Kloß entstanden ist, wird die Schüssel mit einem Teller abgedeckt. Der Hefeteig sollte mindestens 1 Stunde ruhen und um die doppelte Menge aufgehen.

Für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauch schälen, danach würfeln. Die Stücke in Olivenöl anschwitzen und das Tomatenmark zugeben. Dabei gründlich rühren und gut anrösten. Mit passierten Tomaten auffüllen und abermals umrühren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Den Mozzarella in kleine Würfel teilen.

Wenn der Teig genügend aufgegangen ist, wird er auf einem Backblech ausgebreitet. Ich rolle ihn nicht aus, sondern ich ziehe den Teig mit den Händen auseinander und drücke ihn in den Ecken fest. So bleibt er schön locker. Dann noch einmal für ca. 15 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kurz vor dem Backen die Tomatensauce auftragen und alles mit Mozzarellawürfeln belegen. Für circa 20 Minuten auf mittlerem Einschub backen. Gegen Ende etwas Olivenöl auf die Pizza träufeln. Das verleiht Glanz, Farbe und Geschmack.

Anrichten

Die Pizza in Stücke schneiden und das Blech auf einen Untersetzter auf den Tisch stellen. Mit Pfeffer und Rucola bestreuen.

Informationen zur Sendung vom 30.05.2025

Pizza schnell und einfach

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Mehl (Pizzamehl Type 00) zu 0,65 Euro; 1 Päckchen Trockenhefe zu 0,15 Euro; 250 ml zimmerwarme Milch zu 0,25 Euro; 1 Bio-Ei zu 0,33 Euro; 8 EL Olivenöl zu 1,50 Euro; 750 g Tomatenstücke zu 1,19 Euro; 1 EL Tomatenmark zu 0,10 Euro; 1 Zwiebel zu 0,10 Euro; 3 Knoblauchzehen zu 0,15 Euro; 3 Stück Mozzarella (Supermarkt Eigenmarke) zu 2,55 Euro; Gewürze pauschal zu 0,15 Euro; 150 g Rucola zu 0,99 Euro.

Pro Portion circa 1,35 Euro.

Pizzateig mit Trockenhefe

Viele Pizzateigrezepte enthalten nur zwei bis drei Gramm Hefe. Sie gehen über eine lange Zeit, damit der Teig sich entwickeln kann. Kenner verfeinern Pizzateig mit einem hauseigenen Sauerteig, der ein besonders schönes Aroma an die Pizza bringt. Ziel ist es, dass der Pizzateig gut aufgeht und nicht penetrant nach Hefe schmeckt.

Das macht er leider dann, wenn es schnell gehen muss und wir zu viel frische Hefe zugeben. Trockenhefe schmeckt etwas dezenter und lässt sich zudem schneller verarbeiten. Ein Päckchen Trockenhefe entspricht einem halben Würfel frischer Hefe. Die Milch und das Ei verleihen dem schnellen Teig eine wattige, leichte Beschaffenheit.

Hauptsache selbstgemacht und lecker

In der Familienalltagsküche muss es meist schnell gehen. Wer nach der Arbeit noch lange etwas Backen soll, der greift lieber zum Fertigprodukt. Auch Kinder und Enkel wollen nicht, wenn sie Lust auf Pizza haben, einen Tag abwarten, bis ein Teig optimal aufgegangen ist. Wer in dem Fall für vier oder mehr Personen Fertigpizza aufbacken will, wird schnell feststellen, dass nicht alle Exemplare auf einmal in den heimischen Ofen passen. Ein ganzes Blech mit einem schnellen Teig aus Trockenhefe und einem schönen Belag ist in praktisch und preiswert und er kann für alle Personen gleichzeitig serviert werden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!