

# Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 26. November 2014

- Pizza neapolitana

## Hefeteig

<u>Zutaten für 1 Backblech</u>	<u>Zutaten für 3 Backbleche</u>
250 g Mehl	750 g Mehl
125 ml Milch	375 ml Milch
21 g frische Hefe (1/2 Päckchen)	63 g frische Hefe (1 ½ Päckchen)
1 kl. TL Zucker	2 TL Zucker
60 g Butter	180 g Butter
1 TL Salz	3 TL Salz

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken, Hefe hineinkrümeln, Zucker darüber streuen und 1 EL von der lauwarm gemachten Milch dazugeben. Die Hefe mit Mehl bestäuben, und die mit einem Tuch abgedeckte Schüssel an einen warmen Platz stellen, z.B. Herdkante, Backofen 50°, Tür offen.

Nach 15-20 Minuten zeigen sich Risse im Mehl, die Hefe ist gegangen.

In der Zwischenzeit Butter in der warmen Milch auflösen und mit Salz zuerst unter den Teig rühren, dann kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Ggf. noch etwas Mehl dazugeben.

Nochmals 15-20 Minuten zugedeckt an warmem Platz gehen lassen, der Teil sollte fast auf das Doppelte aufgehen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes oder geöltes Backblech geben.

## Tomatensauce

<u>Zutaten für 1 Backblech</u>	<u>Zutaten für 3 Backbleche</u>
2 Zwiebeln	6 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	6 Knoblauchzehen
1 Tüte / Dose passierte Tomaten	3 Tüten / Dosen passierte Tomaten
1 EL Oregano	3 EL Oregano
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
evtl. Zitronensaft, ½ TL Zucker	evtl. Zitronensaft, 1-2 TL Zucker

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch feinhacken, andünsten. Passierte Tomaten stück dazugeben, mit Salz, Pfeffer, und Oregano würzen. 20 Minuten köcheln lassen – ohne Deckel. Abschmecken - je nach Geschmack kann man noch etwas Zitronensaft und Zucker dazugeben.

## Käseschicht

<u>Zutaten für 1 Backblech</u>	<u>Zutaten für 3 Backbleche</u>
150 g geriebener Emmentaler oder anderer Käse nach Geschmack	450 g geriebener Emmentaler oder anderer Käse nach Geschmack

Nun kann man die Pizza auf die verschiedensten Arten belegen (kennt man vom „Italiener um die Ecke“). Wir probieren fünf Varianten aus.

### **Belagvariante 1: Spinat-Gorgonzola**

Zutaten für ½ Backblech

2 Packungen tiefgekühlter Blattspinat (kein Rahm!)  
2 Packungen Blauschimmelkäse (Gorgonzola o.ä.)

### **Belagvariante 2: Thunfisch-Zwiebeln**

Zutaten für ½ Backblech

2 Dosen Thunfisch  
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

### **Belagvariante 3: Mozzarella-Tomaten**

Zutaten für ½ Backblech

2 Kugeln Mozzarella  
3 frische Tomaten, in Scheiben schneiden  
frisches Basilikum (kommt später drauf)

### **Belagvariante 4: Champignons-Paprika**

Zutaten für ½ Backblech

2 kl. Dosen Champignons in Scheiben  
1 Glas eingelegte / geröstete / gegrillte Paprika  
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

### **Belagvariante 5: Prosciutto-Oliven**

Zutaten für ½ Backblech

2 Päckchen Prosciutto  
1 Glas Oliven in Scheiben

### Fertigstellung:

Den dünn ausgerollten Hefeteig erst kurz vor dem Backen mit Tomatensauce bestreichen, aber nicht zu nass machen. Den geriebenen Käse darüber streuen, nun den Belag nach Wahl auflegen, zum Schluss mit etwas Oregano bestreuen.

Die Pizza bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Will man zwei Bleche gleichzeitig im Ofen haben, Umluft mit 180°C nehmen.