

## PIZZA E PASTA



## ZUTATEN

**Für 4 Pizzen oder 1,5 Bleche Pizza:**

### Für den Pizzateig:

400g Mehl (Typ 405 oder spezielles Pizzamehl)

100 g Wiener Griessler oder Spätzlemehl (oder das spezielle Pizzamehl) und etwas mehr davon zum Ausrollen

10 g Salz

1/2 Btl. Trockenhefe oder 1/4 Hefewürfel

### Für den Belag:

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

500 g stückige Tomaten (Pckg.)

2 TL Herbaria "Pizza e Pasta"

2 Kugeln Mozzarella (300 g)

4 Basilikumstängel

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Perfekte Pizza Herbaria

Mehl, Griessler, Salz, Hefe und 300 ml kaltes (!) Wasser kneten, bis der Teig nicht mehr klebt, zu einer Kugel formen, zudecken. An einem kühlen Platz (aber nicht im Kühlschrank) 8-12 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen sichtbar vergrößert hat. **Wer es eilig hat, nimmt die doppelte Hefemenge, lauwarmes Wasser und ein warmes Plätzchen für die Ruhezeit – nach 1-2 Stunden ist der Teig wie gewohnt fertig, und schmeckt (fast) genauso gut ...**

Pizzateig in 4 Stücke teilen, Kugeln formen. Eine Wanne (mindestens 20 × 30 cm) ganz leicht ölen, die Teigkugeln in die Wanne legen und mit einem Deckel zudecken. An einem warmen Platz 45-60 Min. gehen lassen, bis die Teigkugeln doppelt so groß geworden sind.

Die Tomatensauce vorbereiten: Knoblauchzehen hacken, mit Olivenöl 2 Min. anschwitzen, Tomaten zugeben, mit Herbaria Pizza e Pasta kräftig würzen, bei geringer Hitze 10 Min. kochen.

Den Backofen mit einem Backblech (!) auf 275 Grad Umluft vorheizen. Die erste Teigkugel auf einer bestäubten Arbeitsfläche flach drücken, dann rund ausziehen. Den Teig auf ein Backpapier legen. Jeweils etwa 3 EL der Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit Mozzarella belegen, mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza mit dem Backpapier vom Brett direkt auf das heiße Blech im Ofen ziehen und 5-8 Minuten knusprig-braun backen. Währenddessen die nächste Pizza vorbereiten.

Fertige Pizza mit Basilikum belegen, noch einmal mit einer Prise frisch gemahlenem Pizza e Pasta bestreuen und immer ganz frisch zwischen den Gästen aufteilen – so wie es die italienische Mamma macht.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)