

## Backen von Pizzen im Mimosa Pizza- & Brotfen

### Grundrezept Pizzateig (für 8 mittelgrosse Pizzen)

---

- 1 kg Weissmehl  
1 Esslöffel Meersalz in einer Schüssel gut mischen
- 1 Würfel Backhefe (50 g)  
½ l lauwarmes Wasser Die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren
- ca. 4 Esslöffel Olivenöl zum restlichen Wasser geben

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde eindrücken. Die frische Hefe in lauwarmem Wasser unter Rühren auflösen. Diese anschließend in die Mulde gießen und unter das Mehl kneten. Sollte der Pizzateig zu fest sein, evtl. noch Wasser zufügen. Nach und nach das Olivenöl unter den Teig kneten, bis das Öl vollkommen aufgenommen wurde. Nun beginnt die eigentlich schwere Arbeit beim Pizzabacken: Den Teig von Hand während ca. zehn Minuten gut durchkneten bis er schön weich und geschmeidig ist. Im nächsten Schritt den Teig in 4 Teile teilen und mit einem Tuch bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Nachdem der Teig aufgegangen ist, ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen.

### Sfincione - Sizilianische Pizza-Fladen

im Unterschied zur üblichen Pizza hat die Sfincione einen dickeren Boden aus leicht gesüßtem Teig

---

- 2 Knoblauchzehen  
1 Bund feine Rucola  
1 Dose gehackte Pelati  
150g Räucherschinken oder Pancetta/Speck  
250g (Abtropfgewicht) Mozzarella  
50g Parmesankäse  
Viel Oregano und weitere Kräuter nach Geschmack, z.B. Petersilie, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Liebstöckel, Salbei. Gehackt hinzugeben.

#### Teig

- 250g Ruchmehl  
½ EL Zucker  
1 Prise Salz  
20 g Hefe  
1,5 dl Milch zimmerwarm  
1 EL Olivenöl

## **Zubereitung**

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Öl zum Mehl giessen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Während der Pizzateig aufgeht: die Knoblauchzehen schälen, Knoblauch fein schneiden, Rucola waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Die Tomaten abtropfen lassen. Die Mozzarella in kleine Stücke schneiden, den Schinken würfeln.
4. Tomaten, Rucola, Kräuter, Knoblauch und Schinken zusammenrühren.
5. Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, ihn zu vier runden Fladen weiter verarbeiten, nur in der Mitte einstechen.
6. Die Masse auf den Fladen verteilen, ihn mit der Mozzarella überbröseln und zum Aromatisieren mit Parmesan bestreuen.

## **Backen im Mimosa Pizza- & Brotfen**

1. Während des Backvorgangs sind Pizza und Belag für relativ kurze Zeit ziemlich hohen Temperaturen ausgesetzt. Deshalb sollten die rohen Zutaten für den Belag unbedingt so klein geschnitten sein, dass sie auch wirklich gar werden, ohne allzu sehr auszutrocknen.
2. Im Ofen wird die Pizza direkt auf den Schamottboden gelegt, nachdem man vorher mit einem Aschenkratzer die Glut und Aschenreste zur Seite geschoben hat.
3. Die Pizza aufmerksam beobachten und mit einer Pizzaschaufel an einer Seite etwas anheben und eine halbe Umdrehung drehen damit die Pizza von allen Seiten gleichmäßig gar und braun werden kann. Die Backzeit ist auch hier reine Erfahrung und richtet sich nach der Temperatur und Belagstärke. Als Faustregel ist diese aber nach ca. 2-3 Minuten fertig.