

Die beste Pizza der Welt

von David Manthey

Mahlzeit!

Hier ist mein Pizzarezept, das ich in einigen Probeläufen verfeinert habe. Für mich soll ein guter Pizzateig leicht zu ziehen sein, beim Backen schön aufgehen, nach dem Backen knusprig sein und nicht nach Hefe riechen. Meine liebste Art Pizza für Freunde zu servieren ist es, eine klassische Margherita zu backen, die sich jeder mit vielen kleinen Toppings selbst verfeinern kann. Diese kann man zu der Königin der Pizzen auch einfach nebenbei snacken. Ich habe euch meine favourite Beläge in dem Video vorgestellt, auf meinem Tisch fehlen dazu aber auch nie Dinge wie Pesto, Chilipulver, geröstete Pinienkerne, Rucola, Knoblauchöl, Sardellen, karamellierte Birne und vieles mehr. Viel Spaß mit meiner Tapaspizza!!

Pizzateig (für 6 Pizzen a 270g)

1Kg Mehl Typ 405 (plus Mehl zum bemehlen)
8 g frische Hefe
650g Wasser
25 g Zucker
30 g Salz

Tomatensauce

800g gehackte Tomaten
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 kleine Karotten
½ Teelöffel Chiliflocken
200 ml Wasser
Salz
Zucker
Pfeffer
Rosmarinzweig
Thymianzweig

Belag

1 Aubergine
250 g Mozzarella
2 Paprika
100 g Gouda mittelalt
200g Kirschtomaten
25 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
Thymianzweig
Salz, Rauchsatz, Zucker, Pfeffer