MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

PIZZA

Nuvola Pizza Margherita



65 Minuten / leicht / Perfekt zu Chianti Classico

Das wohl berühmteste Gericht der italienischen Küche – die Pizza. Aber die wohl beste Pizza stammt aus Neapel mit knusprigem Rand, leichtem Teig und vollen Aromen! Probiert unsere Pizza nach waschechtem Pizzaiolo – Rezept!

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Kg Mehl
700 g Wasser (max. 24°C)
25 g Salz
20 g Olivenöl
3 g Hefe
2 g Malzmehl
680 ml passierte Tomaten
5 g Salz
3 g Pfeffer
3 g Muskat
50 ml Brühe
50 ml Olivenöl
Basilikum, frisch

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig zusammen vermengen bis ein glatter Teig entsteht. Als nächstes den ganzen Teig bei 4°C für 24 Stunden lagern. Danach kleine Teigbällchen à 280g formen und für weitere 24 Stunden ruhen lassen. Für die Soße die passierten Tomaten mit der Brühe, dem Olivenöl vermischen und mit den restlichen Zutaten würzen. Den Ofen auf 240-250° C aufheizen. Die Teigbällchen mit den Fingern in Form kneten mit der Tomatensoße bestreichen und je nach Wunsch belegen. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben und genießen!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

La Napoletana Mehl Typ 00 von Molino Dallagiovanna, passierte Tomaten von Mutti, Olivenöl extra Vergine 100% italiano von Luglio.

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte