Pizzette del Fornaio



Zutaten Teig

- 500 g Manitoba Mehl Typ 0
- 220 ml lauwarme Milch
- 140 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Trockenhefe
- 15 g Salz
- 15 ml Olivenöl

Zutaten Belag

- 1 kleine Dose passierte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Oregano
- Salz und Pfeffer
- 200 g geriebener Mozzarella
- 6 TL geriebener Parmesan

Zubereitung

- Mehl, Milch, Wasser und Trockenhefe mit der Küchenmaschine 3 Minuten lang kneten.
- Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
- Nach dieser Zeit das Salz unterkneten und zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und so lange kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und ein weiteres Mal abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jedes Teigstück mit den Fingerspitzen von außen nach innen etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Tomaten aus der Dose mit dem Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.
- Jeweils einen Esslöffel Tomatensoße auf die Teigstücke verteilen und auf der untersten Schiene für 10 Minuten backen.
- Das Backblech aus dem Ofen nehmen, auf die Teiglinge erneut einen Esslöffel Tomatensoße verteilen und mit Mozzarella belegen und mit Parmesan bestreuen. Zum Schluss mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln.
- Nun kommt das Backblech auf der 2. Schiene von oben bei 250 °C Ober-/Unterhitze für weiter 10 Minuten in den Backofen.
- Die Pizzette am besten warm servieren – sie sind so knusprig wie in einer echten italienischen „Panetteria“!

Portionsgröße: 6-8 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©