



Rezepte

#11



DONATI VINI

ZUTATEN



TEIG

500G MEHL
1.5 TL SALZ
0.25 WÜRFEL HEFE
3.25 DL WASSER
2 EL OLIVENÖL

BELAG

1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 EL OLIVENÖL
1 EL TOMATENPÜREE
1 DOSE GEHACKTE TOMATEN (CA. 400G)
2 ZWEIGLEIN OREGANO
1 LORBEERBLATT
2 PRISEN ZUCKER
0.25 TL SALZ
WENIG PFEFFER
300G MOZZARELLA DI BUFALA
2 EL BASILIKUM
WENIG PFEFFER

Zubereitung

P I Z Z A



MEHL UND SALZ IN EINER
SCHÜSSEL MISCHEN.
HEFE ZERBRÖCKELN,
DARUNTERMISCHEN.
WASSER UND ÖL DAZUGIESSEN,
ZU EINEM WEICHEN, GLATTEN
TEIG KNETEN. ZUGEDECKT
BEI RAUMTEMPERATUR
CA. 1 STD. AUFGEHEN
LASSEN.

Zubereitung

P I Z Z A



TEIG VIERTELN, ZU KUGELN
FORMEN, NOCHMALS
ZUGEDECKT BEI
RAUMTEMPERATUR CA. 1 STD.
AUFGEHEN LASSEN.
ZWIEBEL UND KNOBLAUCH
SCHÄLEN, ZWIEBEL FEIN
HACKEN, KNOBLAUCH PRESSEN.
ÖL IN EINER PFANNE WARM
WERDEN LASSEN. ZWIEBEL
UND KNOBLAUCH ANDÄMPFEN,
TOMATENPÜREE KURZ
MITDÄMPFEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

P I Z Z A



TOMATEN , OREGANO , LORBEER
UND ZUCKER BEIGEBEN ,
AUFKOCHEN , WÜRZEN . HITZE
REDUZIEREN , UNTER
GELEGENTLICHEM RÜHREN
CA . 40 MIN . KÖCHELN .
OREGANO UND LORBEER
ENTFERNEN ,
SAUCE PÜRIEREN , AUSKÜHLEN .
OFEN AUF 240
GRAD VORHEIZEN .

SCHRITT 4 VON 6

Zubereitung

P I Z Z A



TEIGKUGELN AUF WENIG MEHL
FLACH DRÜCKEN, AUSZIEHEN
ODER AUSWALLEN
(JE CA. 25 CM Ø). 1 TEIG
AUF EIN MIT BACKPAPIER
BELEGTES BLECH LEGEN. EIN
VIERTEL DER TOMATENSAUCE
AUF DEM TEIG VERTEILEN.
MOZZARELLA ZERZUPFEN,
BASILIKUM GROB SCHNEIDEN,
EIN VIERTEL DAVON AUF DER
SAUCE VERTEILEN, WÜRZEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

P I Z Z A



B A C K E N P R O B L E C H :
C A . 1 2 M I N .
A U F D E R U N T E R S T E N R I L L E
D E S O F E N S .
H E R A U S N E H M E N , R E S T L I C H E
T E I G E
G L E I C H B E L E G E N
U N D B A C K E N .

S C H R I T T 6 V O N 6



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI