

Pfannenzizza.

 **35 Min.**

Vorbereitung

 **90 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Für den Teig:

Mehl + etwas für die
Arbeitsfläche

g frische Hefe

ml Wasser

1 Prise Zucker

TL Salz

EL Olivenöl

Für den Belag:

Zwiebel

Knoblauchzehen

EL Olivenöl

g stückige Tomaten (Dose)

Salz und Pfeffer

Mozzarellakugeln (à 125 g)

Handvoll Basilikumblättchen

1 Für den Pizzateig Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 60 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Zucker in die Mulde geben. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Vorteig ca. 10 Min. an einem zugeschützten und warmen Platz gehen lassen.

2 Restliches Wasser unter ständigem Rühren mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts einarbeiten, anschließend Salz und Öl hinzugeben. Teig erneut abgedeckt ca. 40 Min. an einem zugeschützten, warmen Platz gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3 Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Würfelchen darin glasig anschwitzen. Stückige Tomaten zufügen und die Sauce leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach ca. 15 Min. die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben pürieren.

4 Hefeteig mit den Händen durchkneten, in 4 Portionen teilen und mit einem bemehlten Nudelholz rund zu dünnen Fladen ausrollen.

5 Eine beschichtete Pfanne (Ø 20 cm) mit 1 EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Temperatur erhitzen. Die Fladen nacheinander in die Pfanne legen, Deckel aufsetzen und ca. 7 Min. backen. Dann die Oberseite mit jeweils 1 EL Olivenöl bestreichen und die Fladen wenden. Während des Backens darauf achten, dass die Teigfladen an der Unterseite nicht zu dunkel werden.

6 Auf dem Fladen 2 EL Tomatensauce verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die Pizza gleichmäßig damit belegen. Deckel wieder auflegen und bei niedriger bis mittlerer Temperatur ca. 7 Min. weiterbacken, bis sie gar und knusprig ist. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.