



Pizzateig und Pizzaiolosauce für 4 Personen

Pizzateig nach Hirsiger's

von Hand

1000 gramm	Weissmehl	
1 Würfel	(42 gr.) Hefe	
583 gramm	Wasser	die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren
30 gramm	Olivenöl	zum restlichen Wasser geben, mit der Hefe zum Mehl giessen, erst dann alles mischen; jetzt noch das Salz dazugeben und nochmals mischen; den Teig auf dem Tisch kneten, bis er nicht mehr klebt und weich und geschmeidig ist. In der Schüssel zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
20 gramm	Salz	

in der Teigrührmaschine

1000 gramm	Weissmehl		mit der Hefe trocken mischen
14 gramm	Trockenhefe		3.5 gr. wenn der Teig am Vortag gemacht wird
583 gramm	Wasser und		
30 gramm	Olivenöl		lassen.
20 gramm	Salz	ein bisschen	dazugeben und ca. 10 min. kneten lassen in einer Schüssel aufgehen lassen

Die Pizzaiolo-Tomatensauce

1 Esslöffel	Olivenöl		in einer Pfanne warm werden lassen
1 Stk	Zwiebel, fein gehakt		
2 Stk	Knoblauchzehen, gepresst		beigeben, andämpfen
1 Dose	Pelati (ca. 400 g), ohne Flüssigkeit		zugeben, Tomaten mit der Kelle zerkleinern
4 Esslöffel	Tomatenpüree		zugeben
3 Stk	frische Tomaten, in Würfel		zugeben
½ Teelöffel	Salz		
	Peffer aus der Mühle		
einige	frische Basilikumblätter, gehackt		würzen, die Sauce auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren ca. ½ Stunde köcheln lassen, Pfanne dabei nicht ganz zudecken.
1 Teelöffel	Oreganoblättchen oder		
2 Teelöffel	italienische Kräutermischung		

Die Sauce lässt sich auch – mit Vorteil portionenweise – tiefkühlen.

WICHTIG Die Sauce soll beim Aufstreichen auf den Pizzaboden unbedingt kalt sein!