

# PANORAMA PIZZA

Knoblauchwurst | Feta |  
Gemüse | Vogerlsalat

## ZUTATEN (4 runde od. 2 Backbleche):

Pizzateig

- 500g Mehl (700 od. Pizzamehl)
- 300ml Wasser
- 2EL Olivenöl
- 10g Salz
- 5g Germ

Tomatensoße

- 15 g Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Tomatenmark
- 400 g Tomaten gehackt
- Oregano, Basilikum, etwas Zucker, Salz, Pfeffer

Belag

- Panorama Lamm Knoblauchwurst
- Gemüse nach Wahl (Paprika, Zwiebel, Mais, etc.)
- geriebener Käse & Feta nach Belieben
- Rucola od. Vogerlsalat zum Verfeinern

## ZUBEREITUNG:

Für den Pizzateig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken 15 Min. kneten. Bei Zimmertemperatur 30 Min. zugedeckt rasten und dann im Kühlschrank 24h luftdicht gehen lassen.

Am nächsten Tag ca. 1,5h vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Backofen samt Blech auf 250°C vorheizen, den Teig vierteln.

Die Teile in Mehl in Mehl wenden und durch Drücken und Ziehen zu einem dünnen runden Boden formen. Den Pizzaboden auf ein leicht bemehltes Backpapier legen.

Nach Belieben belegen und aufs heiße Blech gleiten lassen und ca. 8 Min. backen.

Mit Rucola / Feldsalat verfeinern.

Für die Tomatensoße Öl im Kochtopf erhitzen, Knoblauch pressen, mit dem Tomatenmark dazugeben und etwas anschwitzen. Die gehackten Tomaten, Oregano, Zucker, Salz, und Pfeffer dazugeben, alles gut mischen und einmal aufkochen lassen. Sobald die Masse kocht, den geschnittenen Basilikum dazugeben und alles gut verrühren.

Anschließend die Sauce in eine Schüssel geben und gut pürieren.

Beilagenempfehlung: Salat

**Backzeit:** Ideal wäre ein Pizzastein, allerdings funktioniert die Pizza am Blech genauso gut (einfach Backofen samt Blech auf 250°C vorheizen)

- mit Pizzastein: 3-5 Min

- mit Blech: 8-10 Min

**Tipp:** 24h Pizzateig - ideal und bekömmlich wird der Teig wenn man ihn bereits am Vortag zubereitet und im Kühlschrank über mehrere Stunden gehen lässt (luftdicht abdecken)

Gutes Gelingen wünscht 