

Ein Stück Italien.

Unser Pizzateig
für zu Hause.

Sorger

Pizza

Basisrezeptur.

Für eine Pizza werden folgende Zutaten benötigt:

- 1 Pizzateig Kugel
- 3 Esslöffel Tomatensauce (ca. 75 g)
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)
- Gewürze und Belag nach Wahl

Zubereitungsempfehlung:

- Pizza mit Tomatensauce bestreichen, anschließend den Mozzarella verteilen.
- Je nach Belieben, kann die Pizza anschließend mit Gewürzen (Oregano, Pizzagewürz, frischem Basilikum) oder hauchdünnem Prosciutto verfeinert werden.



Den Teig aufarbeiten.

- Die gewünschte Anzahl an Teiglingen aus dem Beutel nehmen und zugedeckt ca. drei Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

HINWEIS: Der Kern des Teiglings sollte nicht mehr gefroren sein, wenn dieser verarbeitet wird.

- Den Teig mit der Handfläche drücken und anschließend auf die gewünschte Größe ausziehen. Wir empfehlen einen Durchmesser des Pizzabodens von ca. 24 cm.

HINWEIS: Bei diesem Teig sollte rein mit der Hand und ohne Nudelholz gearbeitet werden, da dieses die Teigstruktur zerstört.

- Den Teig mit Mehl bzw. Weizengrieß aufarbeiten.

Den Teig belegen und backen.

- Den ausgezogenen Pizzateig auf einem Backpapier platzieren und nach belieben belegen.
- Backofen sowie Backblech eine halbe Stunde auf das Maximum vorheizen. Wenn ein Pizzastein vorhanden ist, auch diesen vorheizen.
- Die Pizza mit dem Backpapier auf das vorgeheizte Blech oder den Stein legen und einige Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Wenn der Käse geschmolzen und der Teigrand goldbraun ist, kann die Pizza aus dem Backofen genommen werden.

Guten Appetit!



Italienischer Genuss für zu Hause.

Wir wünschen gutes Gelingen und viel Freude
mit eurer selbstgebackenen Pizza.

Gerne bestaunen wir eure Meisterstücke –
einfach den Hashtag #meinsorger verwenden
und das Ergebnis mit uns teilen.

[instagram.com/sorgerbrot](https://www.instagram.com/sorgerbrot)

[facebook.com/sorgerbrot](https://www.facebook.com/sorgerbrot)

Sorger