

# RAN AN DEN TEIG!

Wer will gute Pizza machen,  
Der muss haben ein paar Sachen.  
Doch wer weiß, wie sie gelingt?  
Die Pizzabäckerin Charlotte  
erklärt es dir geschwind.

Zunächst benötigst du  
1 Kilogramm MEHL. Es gibt  
verschiedene Mehlsorten –  
wenn möglich, solltest du Mehl  
der Type 405 verwenden, ein  
stärkereiches Weichweizenmehl,  
oder italienisches Pizzamehl  
Tipo 00.

Dazu gibst du 7 Gramm  
TROCKENHEFE,  
damit der Teig vor dem  
Backen gut aufgeht.

Außerdem brauchst du 1 Prise  
MEERSALZ. Wenn du nicht  
gerade am Strand wohnst  
und ein bisschen Meerwasser  
verdampfen lassen kannst,  
kaufst du es einfach wie  
Charlotte im Supermarkt.

Die Soße machst du aus  
400 Gramm GESCHÄLTEN  
TOMATEN aus der Dose,  
1 ZWIEBEL, 1 Esslöffel  
BASILIKUM, etwas SALZ  
und PFEFFER.

Dann brauchst du WASSER:  
Auf 1 Kilogramm Mehl  
kommen etwa 0,8 Liter  
lauwarmes Wasser.

1 Esslöffel natives OLIVENÖL extra  
gehört auch in den Teig.  
Das hast du bestimmt zu Hause,  
oder wächst in deinem Garten  
vielleicht ein Olivenbaum?

Für den Belag schneidest du  
MOZZARELLA (oder je nach  
Geschmack einen anderen Käse  
deiner Wahl) in Scheiben und  
legst etwas BASILIKUM bereit,  
das nach dem Backen  
frisch auf die Pizza kommt.

