

Doppelt gefüllte Pizza vom Blech



2 Portionen

ZUTATEN

- 240ml warmes Wasser
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Packung Trockenhefe
- 385 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz, optional
- 300 g zerpflückter Mozzarella
- Olivenöl, zum Abschmecken
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben
- Zieh-Käse
- Tomatensauce
- Belag Ihrer Wahl

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 230°C vorheizen.
2. Warmes Wasser, Zucker und Hefe in eine Schüssel oder Stand-Mixer geben und verrühren. Die Hefe für 5-15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sprudelt.
3. Mehl und Salz hinzufügen. Alles in der Schüssel verrühren, bis es gut vermischt ist und der Teig sich zu einer Kugel formt.
4. Den Teig herausnehmen und auf einer bemehlten Fläche kurz kneten, um den

- Teig zu glätten und Gluten zu entwickeln. Den Teig zu einer Kugel rollen und in eine neue, große gefettete Schüssel geben. Mit einem Tuch abdecken und für eine Stunde oder bis sich die Größe verdoppelt hat, gehen lassen.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 2 gleichgroße Portionen (zirka 85g) schneiden. Jede Portion auf einem Backblech zu einer Größe von etwa 23 x 33 cm ausrollen.
 6. Das erste Rechteck des ausgerollten Teigs auf das gefettete Backblech legen. Eine dicke Schicht Mozzarella-Käse auf den Teig streuen, dann das zweite Teig-Blatt obenauf legen, um den Käse abzudecken.
 7. In die Ränder des Teiges Zieh-Käse drücken, die Kanten über den Käse falten und die Kanten festdrücken.
 8. Den Teig mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 9. 20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist und der Käse im Inneren geschmolzen ist.
 10. Schnell die gefüllte untere Kruste mit Sauce bestreichen und mit Belag oder Käse nach Belieben belegen.
 11. 10-15 Minuten backen, bis der Belag erhitzt ist und der Käse anfängt, braun zu werden.
 12. Die Pizza auf ein Schneidebrett legen, in Scheiben schneiden und servieren.
 13. Guten Appetit!