Innovation + Design

EST. 2012

MOESTA® BBQ

DAS MOESTA BBQ-REZEPT
FÜR DEN

PERFEKTEN PIZZATEIG

ZUTATEN:

500 ml lauwarmes Wasser
40 g Hefe
1 Prise Zucker
800 g italienisches Mehl „Typ 00"
150 g Hartweizengrieß
20 g Salz
30 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

40 g Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen und die Prise Zucker hinzufügen = Hefeansatz

800 g Mehl in eine Schüssel sieben, mit 150 g Hartweizengrieß vermengen und den Hefeansatz langsam unterrühren. 30 ml Olivenöl und 20 g Salz hinzufügen und den Teig ca. 7-10 Minuten ausgiebig kneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt.

Gehen lassen des Hefeteiges: Der fertige Teig sollte für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen. In der Kälte geht der Teig langsamer auf, als in der Wärme und lässt sich später viel besser dehnen, verarbeiten und dünner ausrollen.

TIPP:

Nehmen Sie einen doppelt so großen Gefrierbeutel wie die Teigmenge. So kann der Teig optimal aufgehen. Wenn die Folie am Teig anliegt, trocknet er nicht aus. Vor dem Ausrollen sollte der Teig ca. 1h bei Zimmertemperatur aufwärmen.

WERDE JETZT EIN TEIL DER MOESTA-BBQ Community

PREMIUM
BBQ-EQUIPMENT

www.MOESTA-BBQ.com

Innovation + Design

EST. 2012

MOESTA® BBQ

DAS MOESTA BBQ-REZEPT
FÜR DIE

LECKERSTE TOMATENSAUCE

ZUTATEN:

800 g frische Tomaten oder
2 Dosen Tomaten
2 - 3 Knoblauchzehen
1 - 2 kleine Zwiebeln
2 - 3 El Olivenöl
2 El Tomatenmark
1 El Zucker
1 - 2 El Salz
2 - 3 Lorbeerblätter
frischer Basilikum
frischer Oregano

ZUBEREITUNG:

800 g frische Tomaten in heißes Wasser geben, entnehmen, häuten und die Kerne entfernen, dann in kleine Würfel schneiden. 2 - 3 Knoblauchzehen schälen & grob hacken. 1 - 2 Zwiebeln schälen und halbieren. 2 - 3 El Olivenöl in einen großen Topf geben und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. 2 El Tomatenmark hinzufügen und leicht mitrösten.

Jetzt die gewürfelten Tomaten hineingeben, umrühren und kurz aufkochen.
1 El Zucker, 1 - 2 Zwiebeln, 2 - 3 Lorbeerblätter hinzufügen und alles auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Zwiebelhälften & Lorbeerblätter herausnehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
Als Abschluss Basilikum und Oregano fein hacken und hinzufügen

TIPP:

Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben. Ist sie zu flüssig, durchweicht sie den Teig; ist sie zu dickflüssig, kann sie im Pizaaofen verbrennen. Wird die Tomatensauce püriert, lässt sie sich auf der Pizza besser verteilen und sieht gleichmäßiger aus. Die frischen italienischen Kräuter dürfen nicht mitgaren, da sie dabei sehr an Geschmack verlieren. Werden sie zum Schluss feingehackt hinzugegeben, schmeckt die Pizzasauce wie in Italien!

WERDE JETZT EIN TEIL DER MOESTA-BBQ Community

PREMIUM
BBQ-EQUIPMENT

www.MOESTA-BBQ.com