

Pizza - wie würzen???

Beitrag von „leppy“ vom 18. Juli 2005 16:57

Gelingt mir auch nicht immer. Aber trotzdem habe ich Tipps bei Hefeteig:

nicht zu dünn ausrollen (nehme für ein Blech 400-500g Mehl) und heiß genug backen (225°) sowie möglichst dickflüssige Tomatensoße nehmen (also möglichst nicht passierte Tomaten, die nehme ich nur, wenn jemand dabei ist, der keine Tomatenstücke mag...).

Manchmal nehme ich auch nur Tomatenscheiben.

Den Rand etwas hochdrücken, sodass nichts seitlich drunter laufen kann.

Frische Hefe verwenden und ausreichend gehen lassen (auch ausgerollt noch einmal).

Gruß leppy