

# Pizza Napoletana

## Buon Appetito



L'Antica Pizzeria  
**Da Michele**  
dal 1870



## Così si mangia a Napoli!

### TEIG

- 500 ml (oder g) Wasser, lauwarm (37°)
- 1/2 Würfel Hefe darin auflösen
- 1/2 TL Zucker hinzu
- 1-2 EL Mehl hinzu
- > *Mischen und 10-15 Min. ruhen lassen.*
- Rest des Mehls (insgesamt 1 kg) hinzugeben
- > *kräftig und lange kneten, bis der Teig glatt wird*
- 3 TL Salz hinzugeben und einarbeiten
- > *Teig ruhen lassen (je länger, desto besser)*

### SOSSE

- 2 Dosen ganze Tomaten (Marzano)
- > *abtropfen lassen*
- Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Tomatenmark, Öl, 1/2 TL Zucker dazugeben
- > *Mit dem Mixer mixen*

### MOZZARELLA

- 5 - 6 Kugeln in Würfel schneiden

Pro Pizza ca .80 g Teig (kleiner Tennisball)

### TIPPS

- Einfachen Mozzarella für den Belag
- Mozzarella Da Bufala kalt dazuessen
- Tomatensoße nicht länger mixen als notwendig
- Je länger der Teig ruhen darf, desto besser. Wenn über Nacht, dann mit kaltem Wasser ansetzen und kühl stellen.
- Den Teig lieber zu feucht als zu trocken herstellen

