

## Kommen Sie auf den Geschmack... Schön(e) Erfolgsrezepte



### Pizza all'italiana

**Ich bin ganz ehrlich: Wenn es schnell gehen muss, verwende ich für meine Pizza auch mal die pürierten Tomaten aus der Dose. Wenn es aber so richtig lecker sein soll, nehme ich mir die Zeit, Sugo zu kochen. Seitdem ich in einem Fernsehbericht erfahren habe, dass die Soße noch sämiger wird, wenn man vor dem Pürieren eine gekochte Kartoffel dazu gibt, verzichte ich zugunsten des Sugas immer häufiger auf Fertigprodukte. Sowohl der feine Geschmack als auch die sämige Konsistenz machen jede Pizza zu einer wahren Gaumenfreude.**

#### Zutaten für den Teig:

570 ml kaltes Wasser  
1 kg Mehl  
50 ml Olivenöl  
1 g frische Hefe  
30 g Meersalz

#### Zutaten für Sugo:

2 kg Tomaten  
1 Zwiebel  
1 gekochte Kartoffel  
2 klein geschnittene Karotten  
1 Knoblauchzehe  
Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl

#### Zubereitung Teig

- Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
- Etwas Wasser in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand vermengen.
- Hefe zugeben und wieder mit etwas Mehl vom Rand vermengen.
- Auf diese Weise das Wasser und das Öl unterarbeiten und 5 Min. kneten.
- Zum Schluss das Salz zugeben.
- Mit Folie abdecken und eine Stunde gehen lassen.
- Anschließend in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen.

#### Zubereitung Sugo

- Zwiebel, Knoblauch und Karottenstücke in Olivenöl anbraten.
- Tomaten in Stücke schneiden und eine gekochte Kartoffel dazugeben.
- Mit einem halben Liter Wasser aufgießen und 2 Stunden köcheln lassen.
- Anschließend mit dem Pürierstab pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.



Impressum: Schön Touristik, Oberstrasse 1, 64297 Darmstadt, Telefon: +49 6151 / 39 109 - 0, Telefax: +49 6151 / 39 109 - 11, Email: [info@schoen-touristik.de](mailto:info@schoen-touristik.de), Internet: [www.schoen-touristik.de](http://www.schoen-touristik.de)  
Medien-URL: [http://www.schoen-touristik.de/service/erfolgsrezepte/zubereitung/zeige/pizza-allitaliana/?no\\_cache=1](http://www.schoen-touristik.de/service/erfolgsrezepte/zubereitung/zeige/pizza-allitaliana/?no_cache=1)