



Besser essen.  
Besser leben.

# Selbstgemachte Pizza

👤 4 Personen ⌚ 40 Minuten 🌀 8 Minuten

## Zutaten

### Pizza Teig

150 ml lauwarmes Wasser  
0.5 Stck. frische Hefe  
1 TL [Zucker](#)  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
300 g Mehl

### Tomatensauce/ Pizza Belag

500 ml passierte Tomaten  
1 Prise AMC Intenso, alternativ  
scharfes Paprikapulver  
1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ  
Pfeffer  
1 Prise AMC Pure, alternativ  
getrocknete Kräuter  
1 Prise Salz



## Zubereitung

### Pizza Teig

1. Die frische Hefe, in einem Glas lauwarmes Wasser auflösen. In das Wasser noch den Zucker hinzugeben und alles gut umrühren.
2. Hefe-Wassermischung in das Mehl geben. Anschließend Olivenöl und Salz hinzugeben und alles gut durchkneten. Zum Schluss den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten zum Ruhen stehen lassen.

### Tomatensauce

3. Passierte Tomaten und Gewürze in die Sauteuse geben und einmal aufkochen lassen und gut umrühren.

### Pizza backen

4. Ein Kuchenbrett mit Mehl bestäuben und den Teig drauflegen und in 4 gleich große Teile aufteilen. Anschließend ein Teil platt rollen und mithilfe eines 24 cm Deckel eine Form ausstanzen.
5. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Die Navigeno auf Stufe "A" einstellen und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Nach dem Aufheizen die Navigeno auf Stufe 6 Stellen
6. Den Teig in den Topf legen und mit Tomatensauce beschmieren. Anschließend den Käse drauf machen und danach den Belag deiner Wahl, besonders lecker ist Büffelmozzarella und Salami.
7. Zum Schluss die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 2 drehen. Anschließend den Audiotherm auf 2 Minuten einstellen.
8. Sobald eine Pizza fertig ist den Topf wieder auf die Navigeno stellen und auf Stufe 6 einstellen, direkt danach wieder den Teig rein und diesen mit Tomatensauce beschmieren und den Belag deiner Wahl drauf tun usw.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio



Sauteuse 20cm, 2.1l