Pomito

Frittierte Pizzen

Vorbereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Teig

- Backpulver: 1/2 Tüte
- Mehl Type 0 für Pizza oder Type 00: 250 g
- Natives Olivenöl extra: 1 Esslöffel
- Salz: 1 gestrichener Teelöffel
- Zucker: 1/2 Teelöffel

Zutaten

- Basilikum: nach Belieben
- Geriebener Parmigiano reggiano: nach Belieben
- Knoblauchzehe: 1
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Salz: nach Belieben

Vorbereitung

Das einfache Rezept für frittierte Pizzen ohne Gehzeit wie bei den klassischen neapolitanischen Montanare. Eine schnelle Vorspeise, die in 10 Minuten fertig ist und ohne Bierhefe auskommt.

Zubereitung:

1. Die Tomatensauce mit den Passierten Tomaten zubereiten. Den Knoblauch in reichlich Öl anschwitzen. Die zerdrückten geschälten Tomaten dazugeben und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, salzen und den Knoblauch herausnehmen;
2. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und umrühren. Wasser und Öl dazu gießen und mit den Händen oder einem Löffel zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in 6-7 Bällchen teilen. Mit den Händen flach drücken, um kleine runde Pizzen mit jeweils 10 cm Durchmesser zu erhalten;
4. Ausreichend Erdnussöl in einem Topf mit hohem Rand erhitzen (nicht über 170 °C) und die Pizzen nacheinander goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die noch heißen neapolitanischen Pizzen mit einem Löffel Tomatensauce, etwas Parmesan und fein gehacktem Basilikum belegen. Sofort serviert schmecken sie hervorragend.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken