



KONA

HOTEL VERONA

EIN UNKOMPLIZIERTES UND AUTHENTISCHES REZEPT AUS DEM
KONA HOTEL VERONA.

LASS UNS GEMEINSAM PIZZA ESSEN.

Zutaten

1 Liter Wasser

(lauwarm, nicht heiß)

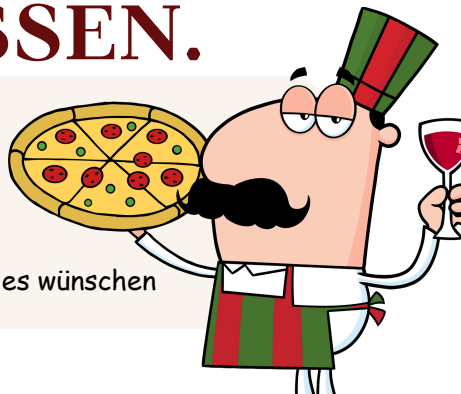
10 g Salz

10 g Hefe

1 kg Mehl

Olivenöl

so weit, wie Sie es wünschen



Wegbeschreibung

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und anschließend schrittweise in das Mehl einarbeiten.

Kneten Sie den Teig, bis er eine glatte und elastische Konsistenz erreicht. Sollte er zu klebrig sein, fügen Sie etwas Mehl hinzu.

Den Teig ruhen lassen.

- 4 Stunden bei Raumtemperatur oder
- 24 Stunden im Kühlschrank lagern (1 Stunde vor der Verwendung herausnehmen).

Halten Sie es stets abgedeckt.

Gestalte deine Pizza und füge deine bevorzugten Zutaten hinzu.

Heizen Sie den Ofen auf 250-300 °C vor und backen Sie das Gebäck für etwa 20 Minuten.
bis sie goldbraun und knusprig werden.



Wissenswertes

Pizza war ursprünglich ein Gericht der Unterschicht, das von Straßenverkäufern in Neapel angeboten wurde.

Weltweite Berühmtheit erlangte sie mit der „Margherita“, die 1889 zu Ehren von Königin Margherita von Savoyen kreiert wurde - mit Rot (Tomate), Weiß (Mozzarella) und Grün (Basilikum) als Symbol für Italien.