

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegtem Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

Pizza Margherita



Foto von Gisela Martin

Tomatensosse wurde von diesem Rezept abgewandelt:
<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

Zutaten:

Pizzateig Nr. 4 von hier:
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=406>

Tomatensosse

- 1 Dose Pizzatomen
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 1 geschälte Schalotte
- 3 EL Balsamico bianco
- 2 EL Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 Messerspitze Chili-Pulver
- 1 TL Curcuma
- Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag

Büffelmozzarella, Gouda, Parmesan

ggf. Pesto
Basilikum
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Pizzateig 2 oder 3 Tage vorher vorbereiten und im Kühlschrank gehen lassen.

Tomatensosse ebenfalls gerne schon im Voraus zubereiten. Alle Zutaten in den Multi mit Messer füllen und alles zerkleinern. Alternativ mit Pürrierstab.

Pizzateig entnehmen, in Brötchengröße Kugeln schleifen (mit Hilfe von etwas Mehl, damit es nicht klebt) und mit Geschirrtuch abdecken.

Kugeln flach drücken und mit Pastawalze auf Stufe 2 walzen. Um 90 Grad drehen und von anderer Seite walzen. Mit Nudelholz noch etwas dünner walzen.

Gouda und Parmesan nach Belieben reiben (z. B. Trommelraffel oder Multi)

Mit Tomatensosse großzügig bestreichen, mit Mozzarellascheiben belegen, ggf. noch ein Klecks Pesto. Dann noch leicht mit Gouda oder Parmesan bestreuen und mit Basilikum belegen.

Ich backe die Pizzastückchen immer auf einem heißen Stein/Pizzastufe/250 Grad. Nach ca. 5 Minuten sind sie fertig, wenn der Stein entsprechend vorgeheizt wurde.

Warm schmeckt die Pizza am besten, da wirft der Teig auch tolle Blasen. Bei dem Foto handelte es sich um eine Zugabe zum kalten Buffet. Kamen auch kalt sehr gut an ☐