



# PIZZELLE NAPOLETANE

*Auletta's  
Gold* 

# PIZZELLE NAPOLETANE

Sehr einfach, aber sehr lecker! Wenn die Pizza zu Neapel gehört, dann umso mehr diese leckeren Pizzen, oder Pizzelle wie sie dort genannt werden. Rund, frittiert und sehr schön zum ansehen.

Tatsächlich stellen sie eine schmackhafte Neuinterpretation der traditionellen Pizza dar. Sie können in großen Mengen vorbereitet werden, z.B. für Geburtstagsfeiern, ein Buffet oder eine Party.

## *Zutaten*

500 g	Weizenmehl	1	Knoblauchzehe
500 g	passierte Tomaten	1	Bund Basilikum
250 ml	Wasser	1	Prise Oregano
50 g	Parmesan		Natives Olivenöl Extra
25 g	Hefe		Salz
1 EL	Zucker		Pfeffer

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Gesamtzeit: 2 Stunden und 5 Minuten

## Zubereitung

1. Das Mehl mit der in lauwarmen Wasser aufgelösten Hefe, dem Zucker und das Salz zu einem homogenen Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Olivenöl einfetten, in eine Schüssel geben und die Oberseite mit einem Kreuzschnitt versehen und zwei Stunden gehen lassen.
3. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken und 2 bis 3 Minuten mit 3 EL nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten, die passierten Tomaten und eine Prise Zucker hinzufügen und bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen lassen. Den Knoblauch entfernen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Oregano würzen.
4. Den Teig in 50 bis 60 g schwere Kugeln teilen. Die Portionen auf einem bemehlten Teigbrett verteilen und diese zu 0,5 cm dicken mit einem Durchmesser von 8 bis 10 cm flachen Teiglingen formen, diese weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Öl in einem hohen Kochtopf oder in einer Fritteuse erhitzen und die Pizzelle 30 Sekunden lang auf jeder Seite frittieren. Die Teigscheibe auf saugfähiges Küchenpapier legen. Danach 1 Esslöffel passierte Tomaten darauf verteilen und mit geriebenem Parmesan oder Grana Padano und Basilikum bestreuen und noch warm servieren.

## Anmerkungen

Als Belag können Sie sämtliche Pizzazutaten wie Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, Ananas, etc. verwenden.