

PIZZA MARGHERITA



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 1,5 Stunden
- Menge: 2 große Pizzen
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

Pizzateig:

- 300g Mehl
- 1 Päckchen Trocken Germ/ Hefe
- etwa 150ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Tomatensauce:

- ca. 330ml passierte Tomaten
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 EL Oregano
- 2 EL Basilikum
- 1 TL Olivenöl
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Chili

Belag:

- 100g Gouda
- 180g Mozzarella
- 2 kleine Tomaten
- Parmesan
- Basilikum



ZUBEREITUNG

Pizzateig

Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Vertiefung einarbeiten. Salz und das Päckchen Trocken Germ/Hefe in die Vertiefung geben und mit einem Teil des lauwarmen Wassers bedecken. Mit einer Gabel werden die Zutaten in der Vertiefung kräftig vermischt und langsam das restliche Mehl eingearbeitet. Nun Olivenöl und einen weiteren Schluck lauwarmes Wasser darüber geben und mit den Händen gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Tipp: Falls dieser zu trocken erscheint, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist der Teig zu klebrig, mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig eine gute halbe Stunde an einem warmen Ort (am besten in der Nähe des Backofens, der auf 220° für die Pizza vorgeheizt wird) zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit wird die Tomatensauce zubereitet.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Tomatensauce

Die passierten Tomaten mit den Gewürzen, den gehackten Kräutern, Olivenöl und Zitronensaft vermengen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Sauce reicht für mehr als 2 Pizzen, in einem Glas mit Deckel hält die Sauce für mindestens eine Woche im Kühlschrank.

Der Teig sollte nach einer halben Stunde leichte Risse bekommen haben. Diesen nochmals durchkneten und in zwei Kugeln teilen. Die Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund oder eckig ausrollen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine Kugel entspricht einer großen Pizza.

Jeweils zwei bis drei gehäufte Esslöffel der Tomatensauce in die Mitte des Pizzabodens geben und mit dem Löffel die Sauce gleichmäßig bis an den Rand verteilen. Den geriebenen Gouda und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Kleine Tomaten in dünne Scheiben schneiden und mit ein paar zerrissenen Blättern Basilikum ebenfalls auf der Pizza verteilen. Bei 220° im oberen Drittel für ca. 15–20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Tipp: Wenn beide Pizzen gleichzeitig im Ofen backen, sollten nach etwa 10 Minuten die Backbleche getauscht werden. Nach weiteren 5 – 10 Minuten empfiehlt es sich, jede Pizza ca. für ca. 2 Minuten mit der Oberhitze-Funktion zu backen.

Vor dem Servieren noch etwas gehobelten Parmesan und frische Basilikumblätter über der Pizza verteilen, buon appetito!

