



Pizza Margherita

Klassische Pizza Margherita mit Hefeteig belegt mit Tomaten und Mozzarella. Rezept für 2 runde Pizzen.

Zutaten:

Für den Teig:

300g Mehl

ein halber Würfel Hefe (21g)

ein halber Teelöffel Salz

2 Eßlöffel Olivenöl

125ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

1 große Dose (oder 2 kleine Dosen) geschälte Tomaten

2 Mozzarella-Kugeln

frisch gemahlener Pfeffer

Basilikum-Blätter

125ml Olivenöl

Backpapier oder Öl für die Backbleche, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Wasser in die Mulde geben und die Hefe darin auflösen. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Salz und Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort für eine weitere Stunde gehen lassen. Das Teigvolumen soll sich dabei verdoppeln.

2 Backbleche vorbereiten: Entweder gut einölen oder mit Backpapier auslegen. Teig in zwei gleichgroße Kugeln teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte ausrollen. Die Pizzen auf die Backbleche legen.

Geschälte Tomaten abtropfen, grob zerkleinern und auf den Pizzen verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Den Belag mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter auf den Pizzen verteilen.

Fertig belegte Pizza noch einmal 15 Minuten gehen lassen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Vor dem Backen die Pizzen mit dem Olivenöl beträufeln und jede Pizza für 18 bis 22 Minuten backen.

Im Umluftofen kann man beide Pizzen gleichzeitig backen, wenn der Ofen gut vorgeheizt ist.