Pizza Margherita

Den Klassiker der italienischen Küche: Pizza Margherita nach diesem Rezept selbst zubereiten. Auf den ersten Pizzen lagen Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Kugeln	Mozzarella
3 Stk.	Tomaten
	Oregano
	Olivenöl

Pizzateig

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
2 EL	Olivenöl

Tomatensauce

1 Dose	Tomaten (geschält)
1 Bund	Basilikum
1 TL	brauner Zucker
100 ml	Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Pizza Margherita** in einem kleinen Topf Hefe in 6 bis 7 Esslöffeln lauwarmem Wasser und einer Prise Zucker auflösen.

2. In einer tiefen Ruhrschüssel das Mehl hinein sieben. Öl, Salz und den Hefeansatz dazugeben und mit einem Rührgerät und Knethaken den Teig so lange verrühren, bis er sich von den Haken löst. Ein sauberes Geschirrtuch aus Baumwolle oder Leinen in lauwarmes Wasser tränken, ausdrücken und den Teig damit bedecken. An einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

3. Für die Pizzasoße zwischenzeitlich Tomaten aus der Dose gut abtropfen lassen, grob schneiden, mit dem braunen Zucker, Meersalz, Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle durch einen Fleischwolf drehen. Grob gehackten Basilikum zum Schluss dazugeben. Ein elektrischer Passierstab ersetzt den Fleischwolf.

4. Die Portionstücke für jeweils eine Pizza abtrennen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand gründlich kneten und wieder für 30 Minuten mit dem Handtuch abdecken und ruhen. Auf dem Backblech das Backpapier auslegen und den Pizzateig rund auseinander drücken. Den Rand nach Belieben etwas dicker lassen. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

5. Pizzateig mit der Tomatensauce bestreichen, frische Tomaten mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden und die Pizza gleichmäßig belegen. Mozzarella grob reissen und darüberlegen.

6. Im aufgeheizten Backrohr die Pizza für etwa 12 bis 15 Minuten fertig backen. Etwas abkühlen lassen, vierteln und auf einem großen Teller servieren.

Tipp

Die Pizza Margherita ist das klassische Grundrezept. Verschiedene Beläge, wie Salami, Pilze, Gemüse und Schinken, sorgen für Abwechslung.