Selbstgemachte Pizza Margherita

Die selbstgemachte Pizza Margherita schmeckt einfach köstlich. Dieses Rezept erfreut sich großer Beliebtheit.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Würfel	Hefe
1 EL	Zucker
1 kg	Mehl
1 Handvoll	Mehl (zum Arbeiten)
5 EL	Öl
400 ml	Tomaten (stückige)
50 g	Tomatenmark
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Tomaten (getrocknete in Öl)
4 Kugeln	Mozzarella
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum (frisches)

Zubereitung

1. Die Hefe mit 600 ml warmen Wasser und 1 Teel. Zucker verrühren. Das Mehl mit 2 bis 3 Teel. Salz vermischen. Nun mit dem Hefewasser und 3 Essl. Öl zu einem glatten Teig kneten.

2. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Für die Sauce die stückigen

Tomaten mit dem Tomatenmark, dem kleingehackten Knoblauch, den kleingehackten getrockneten Tomaten, dem Olivenöl und 1 Essl. Zucker pürieren. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Den Teig nochmals gut kneten.

3. Den Teig entweder in Pizzableche die rund sind verteilen oder auf einem großen Backblech geben und darauf verteilen. Evtl. einen kleinen Rand formen. Backofen Ober- und Unterhitze 200°C (Umluft ist laut Rezept nicht geeignet) vorheizen.

4. Mit der Tomatensauce den Teig bestreichen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Pfeffern und salzen. Nun auf der untersten Stufe ca. 15 Minuten backen. Mit frischem Basilikum und dem Oregano bestreut servieren.

Tipp

Für die selbstgemachte Pizza Margherita kann auch ein anderer Käse als Mozzarella verwendet werden.