

Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum



Zutaten für eine 30 cm Pizza:

ca. 150-200 g Pizzateig

2-3 EL Pizzasauce

120 g geriebener Mozzarella

1-2 Tomaten

4-6 Basilikumblättchen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

Pizzateig:

200 g Mehl

1/2 Päckchen Trockenhefe

100 ml lauwarmes Wasser

1/2 TL Salz, 3-4 EL Olivenöl

Pizzasauce:

1/2 Zwiebel, 1 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

75 ml Gemüsebrühe

100 ml passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, Oregano

1. Ein Backblech in die unterste Stufe hängen. Backofen lange auf 250° vorheizen, damit das Blech so richtig heiß wird.

2. Pizzateig auf bemehltem Backpapier sehr dünn ausrollen. Optional einen runden Teller mit 30 cm Durchmesser auflegen und die überstehenden Ränder abschneiden. Auf jeden Fall einen kleinen Rand formen.

3. Pizzasauce dünn und gleichmäßig verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen.

4. Geriebenen Mozzarella und Tomatenscheiben auf der Pizza verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

5. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Backblech heben.

6. Pizza 8 - 12 Minuten backen, je nach Herd und Dicke. Die Pizza ist in der Regel fertig, wenn der Rand durchgebacken ist.

7. Erst kurz vor dem Servieren frische Basilikumblättchen auflegen.

Pizzateig:

1. Das Mehl, 1/2 Päckchen Trockenhefe und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Olivenöl und lauwarmes Wasser dazu und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen und glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Pizzasauce:

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl anbraten, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen und 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023