

# Pizza Margherita



## Zutaten für 2-3 Personen:

350-400 g gut gereifter Pizzateig

Mehl für die Arbeitsfläche

4-6 EL Pizzasauce „San Marzano“

150-200 g schnittfester Mozzarella

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

12 Blätter Basilikum

## besondere Hilfsmittel:

Pizzastein

Backpapier (hoch erhitzen)

Pizzaschaufel

1. Pizzastein auf einem Rost in unterste Stellung einschieben. Backofen 30-45 min bei mindestens 250° vorheizen, besser bei 275°.

2. Pizzateig mit den Händen auf bemehlter Arbeitsfläche ausziehen und auf Backpapier platzieren.

3. Pizzasauce verstreichen, dabei einen Rand lassen. Schnittfesten Mozzarella in Stäbchen schneiden und verteilen. 2 EL geriebenen Parmesan darüber streuen, nach Geschmack auch noch mit etwas Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

4. Pizza mitsamt Backpapier mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein bringen und etwa 7-9 min backen, je nach Ofen.

5. Basilikumblätter zupfen und auf der fertigen Pizza verteilen.

## Hinweise:

Wer keinen Pizzastein hat, legt ein Backblech umgedreht auf den Boden des Backofens und heizt auch lange vor. Wenn man keine Pizzaschaufel hat, platziert man das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf den Pizzastein oder auf das Backblech.

Pizzateig und Pizzasauce San Marzano siehe eigene Rezepte. Für das Ausziehen siehe Grundrezept „Pizzateig ausziehen“.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min (ohne die Zeiten für Pizzateig und Pizzasauce), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.06.2023