

Pizza Rezepte

Pizza Margherita 2

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Pizza

		Für den Teig:	
400 g	Mehl	2	Essl. Olivenöl
1	Teel. Salz		-kaltgepresstes
	-gestrichen		Sonnenblumenöl
20 g	Hefe		- oder
	oder 1 Tüte Trockenhefe		Maismehl
190 ml	Wasser lauwarm		- fürs Blech
		Für den Belag:	
750 g	Tomaten		-fadM.
	-vollreife frische	4	Essl. Olivenöl
250 g	Mozzarella-Käse		-kaltgepresstes
	Salz	1	Bund Basilikum
	schwarzer Pfeffer		- möglichst frisch

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, schälen, halbieren und die Stielansätze mit einem scharfen Messer herausschneiden.

Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf das Schneidbrett drücken, so dass Flüssigkeit und Kerne herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Den Teig gleichmäßig ausrollen und in die vorbereiteten Formen oder auf das Blech legen, mit Tomatenwürfel und Mozzarellascheiben belegen. Salz und Pfeffer darauf streuen, anschließend mit 2 tb Olivenöl beträufeln. Pizza 15 Minuten backen. Basilikumblättchen abzupfen, nicht abspülen, sonst verlieren sie Aroma. Auf der vor gebackenen Pizza verteilen. Das restliche Öl auf die Blättchen träufeln und alles noch 5-10 Minuten backen, bis die Kruste hellgelb geworden ist.

Tipp: Wer die Kruste schön dick mag, lässt die Pizza nach dem Belegen noch 8-10 Minuten gehen und schiebt sie dann erst in den vorgeheizten Backofen.