

Pizza Margherita

Zutaten für 2 runde Pizzen oder ein Blech:

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- ½ TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



Für die Tomatensauce

- 400 g passierte Tomaten (z.B. von Mutti oder San Marzano)
- 1 TL Salz
- 1 TL Pizzakräuter (oder einfach nur Oregano)

Als Belag

- 400 g Mozzarella
- Basilikum

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Pizza Margherita selber machen - so gehts:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix: 3 Min. / Knetstufe)

Gib den Pizzateig abgedeckt in eine Schüssel und lasse ihn für mindestens 60 Minuten ruhen.

2. Verrühre die passierten Tomaten mit Pizza Kräutern und Salz. Schneide den Mozzarella in Scheiben.
3. Rolle den Teig auf Backpapier aus oder ziehe ihn wie die Italiener einfach mit den Händen in Form.

Für eine Pizza wie vom Steinofen verwende ich gern meinen [Pizzastein](#) von Pampered Chef.

4. Bestreiche den Pizzaboden mit der Tomatensauce und verteile den Käse darauf.
5. Backe die Pizza Margherita 10-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze. Serviere sie mit frischem Basilikum.

Tipp: Den [Pizzateig](#) kannst du wunderbar vorbereiten und als Kugeln bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dann bist du immer bestens für eine schnelle Pizza Margherita vorbereitet und musst nicht zur Tiefkühl-Pizza mit künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern greifen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

