

Pizza Margherita

Für 4 Portionen

560 g Mehl (12% Eiweiß)	2 g Trockenhefe	1 Prise Salz
1 EL Olivenöl	2 Kugeln Büffelmozzarella	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 Dose Tomaten mit Saft	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Pizzastein (optional)		

Pizzateig:

Mehl, Hefe, Salz und 300 ml kaltes Wasser vermischen. Das Öl dazugeben den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel mit einem sauberen Küchenhandtuch bedecken und an einem gleichmäßig warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pizzabelag vorbereiten:

Währenddessen den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Bei Verwendung eines Pizzasteins den Stein nach Gebrauchsanleitung vorheizen. Den Mozzarella auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen oder schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Dosentomaten mit dem Saft in einer Schüssel mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei die Hälfte der klein gezupften Basilikumblätter untermixen. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizza belegen:

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Jeden Teigling mit einem Nudelholz auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, auf ein Stück Backpapier legen und mit Tomatensauce bestreichen. Die Pizzen mit Büffelmozzarella gleichmäßig bestreuen.

Pizza backen:

Die Pizza mit dem Backpapier auf den heißen Pizzastein oder das heiße Blech legen und im Ofen 15-20 Minuten knusprig backen. Mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Frank Rosin am 16. Januar 2017