

Pizza Margherita

Für 3 Personen:

300 g Tomatenpulpe	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
9 EL Olivenöl	2 Mozzarellakugeln	3 Pizzateigkugeln
Basilikum	1 Msp. ital. Gewürz	

Den Backofen auf 250 °C Ober-, Unter-Hitze vorheizen; das Backblech dabei im Ofen miterhitzen.

Tomatenpulpe in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz, Pfeffermix und 3 EL Olivenöl würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Eine Pizzateigkugel vom Blech nehmen und mit bemehlten Händen auf einer mit Mehl bestäubten.

Arbeitsfläche vorsichtig zu einer Pizza formen. Dafür mit den Händen immer von der Mitte aus den Teig vorsichtig nach außen schieben und das Teigstück dabei im Kreis drehen. Wenn die Pizza die gewünschte Größe erreicht hat, das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen, mit etwas Mehl bestäuben und den Teig daraufgeben.

Mit einem Esslöffel ein Drittel der gewürzten Tomatenpulpe gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, mit einem Drittel vom Mozzarella belegen, etwas Olivenöl darüberträufeln und nach Wunsch ein paar Blätter Basilikum darauflegen. Die Pizza in den heißen Ofen geben und ca. 12 Minuten knusprig backen.

Pizza aus dem Ofen nehmen, Basilikumblätter von den Stielen zupfen, auf die Pizza legen und die Pizza noch einmal mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Italian Gewürz würzen. Pizza in Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit den übrigen Zutaten und Pizzateigkugeln ebenso verfahren und zwei weitere Pizzen daraus backen.

Steffen Henssler am 22. Februar 2024