

Pizza Margherita

Für 4 Personen

Hefeteig:

10 g Hefe	200 g Mehl, doppelgriffig	Mehl
Olivenöl	Zucker	Salz

Belag:

1 Zwiebel	4 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
1 Dose Tomaten (400 g)	1 TL Oregano, getrocknet	1 TL Zucker
200 g Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum	Pfeffer, schwarz
Salz		

Hefeteig:

Die Hefe mit einer Prise Zucker und zwei Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren. Zwei Esslöffel Mehl untermischen. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mitte träufeln, leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Einen halben Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Olivenöl zum Mehl geben, nach und nach mit 125 Milliliter lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Auf einem Backbrett oder auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Eine Pizzaform mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und in die Form legen. Mit den Händen flachdrücken. Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Belag:

Die Zwiebel fein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch, Tomaten, Oregano, Zucker und eine Prise Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Teigoberfläche mit der Soße bestreichen. Die Pizza acht bis zehn Minuten backen, anschließend den Mozzarella zupfen, auf der Pizza verteilen und nochmals fünf Minuten backen. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter etwas mit dem restlichen Olivenöl zerstoßen und über die Pizza geben.

Kolja Kleeberg am 10. Juni 2011