Pizza Margherita

Kategorien:	Ofengerichte, Pizza
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 405)
20 g frische Hefe
1/8 L lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

1 große Dose enthäuteter Tomaten (850 g)
2 Kugeln Mozzarella
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
20 Basilikumblätter
1/8 L Olivenöl

Außerdem:

Öl für die Backbleche

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
Die Hefe hineinbröckeln, mit dem Wasser auflösen und dabei etwas Mehl vom Rand mit untermischen.
Den Ansatz mit Mehl bestauben.
Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.
Das Salz und das Öl zum Vorteig geben, und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Zu einer Kugel formen und den Teig erneut gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat.
Zwei Backbleche mit Öl fetten.
Den Teig erneut durchkneten, halbieren, und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln

formen.
Diese zu runden, dünnen Teigplatten ausrollen, und auf die Backbleche legen.
Die Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Jede Pizza zuerst mit den Tomaten, dann mit dem Mozzarella, und zuletzt mit dem Basilikum, belegen.
Mit dem fertigen Belag erneut 10-15 Minuten gehen lassen.
Dann erst das Öl darüberträufeln.
Jede Pizza bei 220°C im vorgeheizten Ofen 18-22 Minuten backen.