

Kochen

Jens Jakob

Dienstag, 16.06.2020

Pizza Margherita

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

25 g Hefe, frisch
1 TL Zucker
300 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl, Type 00 oder 550
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag

2 Kugeln Büffelmozzarella, à 125 g
8 Flaschentomaten
1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
Salz
Pfeffer
1 TL Oregano, getrocknet
1 Bund Basilikum



Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker zum Wasser geben und unter Rühren darin auflösen.
2. Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.
3. Hefewasser in die Mulde geben und alles mischen. Öl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
4. Teig in eine Schüssel legen und anschließend bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank) gehen lassen.
5. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, dabei nicht zu viel kneten.
6. Die Rolle entweder in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen oder die Kugel so lassen.
7. Teigkugeln oder -kugel mit Mehl bestäuben, abdecken und erneut 1 Stunde gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit Mozzarella in grob Stücke schneiden und gut abtropfen lassen.
9. Tomaten in Scheiben schneiden.
10. Dosentomaten in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer sowie Oregano würzen und grob pürieren.
11. Etwa 30 Minuten vor dem Backen den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. Falls vorhanden, einen Backstein auf ein Gitter setzen und auf der untersten Schiene im Backofen mit vorheizen.
13. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche von innen nach außen dünn ausrollen oder zu dünnen Kreisen (25-30 cm Ø) ausrollen oder mit den Händen formen.
14. Teigkreise auf eine Platte mit Backpapier legen bzw. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
15. Den Pizzaboden dünn mit 2 EL Tomatensoße bestreichen. Dann 3-4 Tomatenscheiben darauf verteilen.
16. Ein Viertel Mozzarella darauf verteilen. Im Ofen auf dem Pizza-Stein ca. 10 Minuten backen.
17. Pizza herausholen, mit Basilikum bestreuen und evtl. etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.
18. Die übrigen Pizzen genauso belegen und am besten nacheinander backen.

Tipp: den Teig am Vorabend zubereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Noch besser wird der Teig, wenn er noch länger, ca. 72 Stunden gehen darf.

