

# Pizza Margherita

Der italienische Klassiker Pizza Margherita mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella ganz einfach zubereitet.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 EL Speiseöl  
200 ml lauwarmes Wasser

### Tomatensoße:

400 g stückige Tomaten  
1 TL Salz  
½ TL Zucker  
2 TL gerebelter Oregano  
1 TL gerebeltes Basilikum  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

200 - 300 g Mozzarella  
Basilikumblätter

## Wie bereite ich eine Pizza Margherita zu?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit der Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 2 Pizzateig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Pizzateig leicht mit Mehl bestreuen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf dem Backblech ausrollen.



④ **Tomatensoße zubereiten:**

Die stückigen Tomaten mit den übrigen Zutaten verrühren und gleichmäßig auf dem Pizzateig verstreichen. Pizzateig mit vorbereiteten Zutaten nach Wunsch belegen und/oder Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Pizza in Stücke schneiden, mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Pizzateig kann auch zu runden Platten ausgerollt und auf mit Backpapier belegten Backblechen oder in speziellen Pizzaformen gebacken werden.
- Statt mit Mozzarella die Pizza mit geriebenem Gouda bestreuen.

