

TRADITIONELLE PIZZA MARGHERITA

— — — — —

ZUTATEN

- 1,5 kg Weichweizenmehl Typ 00
- 50 g Salz
- 5 g frische Hefe
- 1 l lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel natives Olivenöl
- Passierte Tomaten n. B.
- Salz n. B.
- Oregano n. B.
- Mozzarella / Fior di latte n. B.
- Basilikum 12 Blätter
- Natives Olivenöl n. B.

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Hefe in eine große Schüssel, lösen Sie sie im Wasser auf und fügen Sie das Mehl hinzu. Vermischen Sie das Ganze einige Minuten lang mit den Händen und geben Sie, bevor das Wasser vollständig aufgenommen ist, auch das Salz bei. Verkneten Sie den Teig kraftvoll für mindestens 10 Minuten. Fügen Sie das Olivenöl hinzu und kneten Sie ein paar Minuten weiter, bis der Teig das Öl vollständig aufgenommen hat.

Decken Sie den Teig mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn zwischen 2 bis 4 Stunden ruhen. Nach Ablauf dieser Zeit müsste der Teig sich verdoppelt haben. Formen Sie aus dem Teig kleine Bällchen von etwa 280 g und lassen Sie diese eine weitere Stunde lang aufgehen.

Rollen Sie die Bällchen direkt in der zuvor geölten Form aus. Würzen Sie die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und einem Spritzer Öl und verteilen Sie sie auf der Pizza.

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor und backen Sie die Pizza 7-8 Minuten. Nach halbem Garvorgang fügen Sie den gut abgetropften Mozzarella hinzu und beenden Sie den Backvorgang.

Nehmen Sie die Pizza aus dem Ofen, geben Sie etwas natives Olivenöl und ein paar Basilikumblätter darauf. Servieren Sie die Pizza heiß.