

Italienische Rezepte

Pizza Margherita & Pizzateig

Anzahl: 4 Pizzen

Gattung: Backen, Mozzarella, Pikant, Pizza, Tomate, Italien

		Teig	
400 g	Mehl		- anpassen
20 g	Hefe	1 Teel. Salz	
2 dl	Wasser, lauwarm Menge	2 Essl. Olivenöl	
		Belag	
600 g	Fleischtomaten Oder		Salz
1	Dose/n Pelati-Tomaten a 800 g		Pfeffer
300 g	Mozzarella	50 ml	Olivenöl
1	Bund Basilikum		

Für mittlere Pizzen Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung anbringen. Hefe mit 1/4 des Wassers anrühren und in die Mehlmulde giessen, mit Mehl zu einem dicklichen Teiglein anrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

Das Salz über das Mehl streuen, restliches Wasser sowie Olivenöl beifügen und alles während fünf bis zehn Minuten zu einem glatten, elastischen, weichen Teig kneten. In die Schüssel zurückgeben und mit wenig Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch decken und den Teig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das Volumen verdoppelt hat.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, quer halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dosentomaten in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen (der Saft wird nicht verwendet). Grob zerkleinern. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Das Basilikum grob zerpfeifen.

Den Teig nochmals durchkneten und in Portionen teilen. Jedes Teigstück drei bis vier mm dick rund auswallen, auf ein gefettetes Blech legen. Die Tomaten darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand aussparen, damit der Teig sich während des Backens erhöhen kann und die Füllung nicht ausläuft. mit dem Mozzarella belegen und das Basilikum darüber verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Pizzen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 20 Minuten backen.