

Pizza Rezepte

Pizza Margherita

Anzahl: 6 -8 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Hauptspeise, Pizza, Sugo, Vegetarisch

1	Portion Pizzateig (=> - Rezept)	Salz Pfeffer
1	Portion Pizzaiola (=> - Rezept)	Oregano Olivenöl
200 g	Mozzarella	Basilikum

Sie wurde Ende des letzten Jahrhunderts vom Pizzabäcker Raffäle Esposito für Königin Margherita aus der Taufe gehoben, die damals im Schloss Capodimonte in Neapel Ferien machte. Ganz viel grünes Basilikum, weißer Mozzarellakäse und rote Tomaten lassen die Pizza in den Landesfarben leuchten, wobei das Basilikum entweder erst auf dem Teller darüber verteilt wird oder vor dem Backen unter Mozzarella versteckt und so vor zu viel Hitze geschützt wird.

Den Teig in Portionen teilen und jeweils dünn auswellen. Mit Tomatensauce (Pizzaiola) bestreichen. Mozzarella würfeln und jeweils auf der Oberfläche verteilen, alles salzen, pfeffern, mit Oregano bestreuen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

In den Ofen schieben und je nach Hitze etwa zwei Minuten backen, bis der Boden knusprig und schön gebräunt ist und der Belag brodelt. Die heiße Pizza großzügig mit zerzupftem Basilikum bestreuen.