

## **Pizza Margherita ( 4 Pizzen)**

Zutaten:

### **Für den Hefeteig:**

1 Würfel Hefe (42g)  
Zucker  
500 g Mehl (Type 405)  
1 TL Salz  
7 EL Olivenöl

### **Für den Belag:**

800 g Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
3 Kugeln Mozzarella ( a 125 g;abgetropft)  
1/1 Bund Basilikum  
3 EL Olivenöl  
1 TL getrockneten Thymian  
Salz, Pfeffer

### **Außerdem:**

Öl für die Bleche  
Mehl zum Ausrollen  
Nudelholz  
Basilikumblätter

So geht's:

1. Für den Teig die Hefe und 1 Prise Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken, Hefewasser darin mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt mit einem sauberen Küchentuch 15 Minuten gehen lassen. Olivenöl und 150 ml lauwarmes Wasser dazugeben. 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.
2. Inzwischen für den Belag in einem Topf etwa ½ L Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Tomaten mit einem Schaumlöffel kurz ins heiße Wasser halten. Herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch andünsten. Tomaten, Thymian, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer dazugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln. Basilikum unterrühren.
3. Zwei Backofengitter auf die untere und mittlere Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Vier Pizzatebleche mit Öl einfetten. Teig durchkneten und vierteln. Jede Portion mit wenig Mehl in Blechgröße ausrollen. Bleche mit Teig auslegen,

dabei dickere Ränder formen. Tomaten und Käse darauf verteilen, mit übrigem Olivenöl beträufeln. Nacheinander je 2 Pizzen auf die Ofengitter stellen (Topfhandschuhe!) und etwa 15 Minuten backen (Küchenwecker!). Mit Basilikum garnieren.

Tipp:

Ohne Pizzableche kannst du die Pizza auf normalen Backblechen backen. Dafür zwei Bleche mit Öl einfetten. Den Teig halbieren, jede Teighälfte zu einem Fladen in Größe des Blechs ausrollen. Die Pizzen wie im Rezept oben beschrieben belegen, auf die untere und mittlere Schiene in den Backofen schieben und backen.

*Viel Spaß beim Nachmachen!*