Rezept

Basic Pizza Margherita

Ein Rezept von Basic Pizza Margherita, am 21.05.2025

Zutaten

- ½ Würfel Hefe (20 g)
- Salz
- 2-3 Stängel frische Kräuter (z. B. Thymian, Oregano oder Basilikum)
- **250 g** Mozzarella
- **300 g** Mehl
- **4 EL** Olivenöl
- **300 g** Pizza-Tomaten (Tetrapack oder Dose)
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und mit ⅛ l lauwarmem Wasser verrühren. Mit Mehl, 1 TL Salz und Öl in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis der Teig etwa doppelt so groß ist.

2. Backofen auf 220° vorheizen. Teig noch einmal durchkneten, auf Backpapier rechteckig ausrollen und mit dem Papier aufs Blech legen.

3. Kräuter waschen und trocken tupfen, Blätter abstreifen und hacken. Tomaten mit Kräutern verrühren, auf dem Teig verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und den Teig gleichmäßig damit belegen. Pizza im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 20 Min. backen.