

Rezept

Einfache Pizza Margherita

Ein Rezept von Einfache Pizza Margherita, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl	1 Kugel Mozzarella (125 g)
4 große Stängel Basilikum	1 Glas Tomatensugo oder -salsa

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit den Mozzarellascheiben belegen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen. Mit dem Basilikum bestreuen.