

Rezept

# Klassische Pizza Margherita

Ein Rezept von Klassische Pizza Margherita, am 17.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig | <b>½ Dose</b> stückige Tomaten (200 g) |
| Salz                                      | Pfeffer                                |
| <b>1 Prise</b> Zucker                     | <b>3 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)   |
| <b>7 Stiele</b> Basilikum                 | <b>50 g</b> Parmesan                   |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                      |  |

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal, 34 g F, 33 g EW, 90 g KH

## Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept (siehe unten) zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Den Teig vierteln und auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu vier runden Pizzaböden formen, den Rand etwas dicker lassen.
2. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach und nach je 2-3 EL Tomaten auf jedem Pizzaboden verstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Pizzaböden mit je einem Viertel davon belegen. Pizzen samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 10 Min. backen.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit etwa einem Viertel der Basilikumblättchen belegen. Ein Viertel des Parmesans direkt über die Pizza reiben. 1 EL Öl auf die Pizza träufeln. Weitere 2 Min. backen. Übrige Pizzen genauso belegen und backen. Jeweils sofort heiß servieren.