

## Rezept

# Ofenfrische Pizza Margherita

Ein Rezept von Ofenfrische Pizza Margherita, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Pizza-Teig

<b>400 g</b> Mehl (Type 550)	<b>100 g</b> Instant-Polenta (feiner Maisgrieß)
<b>1 TL</b> Salz	<b>2/3 Würfel</b> Hefe (ca. 30 g)
<b>3 EL</b> natives Olivenöl	

### Für den Belag

<b>1 Dose</b> Pizza-Tomaten (400 g)	Salz
Pfeffer	<b>3 Kugeln</b> Büffelmozzarella (je 125 g)
<b>50 g</b> Pecorino	<b>4 Stängel</b> Basilikum
<b>4 EL</b> natives Olivenöl	

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit der Instant-Polenta und dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin auflösen. Mit dem Olivenöl zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Knapp 30 Min. vor dem Backen den Backofen auf 250° vorheizen, dabei das Backblech oder eventuell einen Pizzastein (unten) in den Ofen schieben.
3. Für den Belag die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Stücke zupfen, Pecorino fein reiben. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und vierteln. Ein Teigviertel möglichst dünn und rund ausrollen (ca. 25 cm Ø) und auf ein Stück Backpapier geben. Mit je einem Viertel der Tomaten, des Mozzarellas und des Pecorinos belegen. Pizza mit dem Backpapier aufs heiße Blech oder eventuell den heißen Stein ziehen und ca. 10 Min. backen, bis der Rand gebräunt und der Käse zerlaufen ist.

5. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen und mit 1 EL Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Viertel der Basilikumblätter grob zerpfeifen und über die Pizza streuen. Die Pizza vierteln und gleich servieren. Dann nach und nach die restlichen Pizzas wie beschrieben zubereiten, teilen und auf den Tisch stellen.