

Rezept

Pizza Margherita mit Kuhmilch-Mozzarella

Ein Rezept von Pizza Margherita mit Kuhmilch-Mozzarella, am 01.06.2023

Zutaten

300 g Mehl	Salz
10 g frische Hefe	1 EL Olivenöl
600 g Tomaten	4 EL Olivenöl + Öl für das Blech
1 TL getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	nach Belieben Zucker
2 Kugeln Mozzarella (250 g)	1 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Pizzen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1070 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln und in 150 ml lauwarmem Wasser anrühren. Mit dem Öl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Er soll weich sein, aber nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch etwas Mehl bzw. Wasser unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt etwa 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen die Stielansätze aus den Tomaten herausschneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten klein würfeln. 2 EL Öl erhitzen. Die Tomaten und den zerkrümelten Oregano dazugeben und alles bei mittlerer Hitze in 10-12 Min. musig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell 1 Prise Zucker würzen und abkühlen lassen.
3. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Teig noch einmal durchkneten und halbieren. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.
4. Ein Pizzateig einölen. Eine Teigportion zu einem runden Fladen mit etwas dickeren Rändern ausrollen und über dem Handrücken formen. Auf das Blech legen und mit der Hälfte der Tomatensauce bestreichen. Mit 1 EL Öl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte) etwa 8 Min. backen. Dann den Käse darauf verteilen, mit dem restlichen Öl beträufeln und noch einmal 5-7 Min. backen, bis der Käse zerläuft. Die Pizza mit der Hälfte der Basilikumblättchen belegen und gleich essen. Die zweite Pizza genauso belegen und backen.