

## Rezept

# Pizza Margherita mit Pecorino

Ein Rezept von Pizza Margherita mit Pecorino, am 26.02.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>1/2 Würfel</b> ½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
<b>1 Prise</b> Zucker	Salz
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>750 g</b> vollreife Fleischtomaten
schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>200 g</b> Mozzarella	<b>50 g</b> Pecorino (italienischer Schafkäse)
<b>3 Stängel</b> Basilikum	Olivenöl für die Backbleche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1350 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und mit 125 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl glatt rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmem Platz mindestens 15 Min. gehen lassen.
2. 1 TL Salz und 2 EL Öl auf den Mehtrand geben und alles mit 125 ml lauwarmem Wasser 10 Min. verkneten, bis der Teig glänzend und geschmeidig ist. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Platz mindestens 30 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen für den Tomatensugo die Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und in Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Tomaten dazugeben und offen unter gelegentlichem Rühren 15 Min. dünsten, bis die Flüssigkeit etwas verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Oregano kräftig würzen. Den Sugo abkühlen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden und den Pecorino reiben.
4. Zwei Bleche mit Olivenöl einfetten. Den Hefeteig nochmals kneten und halbieren. Die Hälften zu runden Fladen (ca. 25 cm Ø) ausrollen, dabei die Ränder etwas dicker lassen. Die Fladen auf die Bleche legen und mit Tomatensugo bestreichen. Mit Mozzarellascheiben belegen und mit übrigem Olivenöl beträufeln. Den Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Die Pizza zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Die Fladen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dabei jeweils nach 10 Min. mit geriebenem Käse bestreuen.
5. Die zuerst gebackene Pizza nochmals 2 Min. in den abgeschalteten Ofen schieben. Das Basilikum waschen und trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die fertigen Pizzen mit den Basilikumblättern bestreut servieren.