

Pizza Margherita



Zutaten für 2 runde Pizzen oder 1 Blech:

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Für die Tomatensauce

- 500 g passierte Tomaten (z.B. von Mutti oder San Marzano)
- 1 TL Salz
- 1 TL Pizzakräuter (oder einfach nur Oregano)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Zubereitung

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix: 3 Min. / Knetstufe)
2. Gib den Pizzateig abgedeckt in eine Schüssel und lasse ihn für mindestens 30 Minuten

ruhen.

3. Verrühre für die Tomatensauce die passierten Tomaten mit Salz und Pizzakräutern.
4. Schneide den Mozzarella in kleine Würfel.
5. Rolle den Teig auf Backpapier aus oder ziehe ihn wie die Italiener einfach mit den Händen in Form.
6. Bestreiche den Pizzateig mit der Tomatensauce und belege ihn mit dem Mozzarella.
7. Backe deine Pizza Margherita bei 250°C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten. Serviere sie mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

