

Pizza Margherita

Der Teig

Du brauchst:

450 g
Weichweizenmehl,
Typ 405
50g Hartweizengrieß
(wiedergemahlen)
7g Trockenhefe
275 ml lauwarmes
Wasser
12 g Meersalz
12g Olivenöl



So geht's:

Vermische das Mehl, den Grieß, die Hefe und das Wasser. Gib das Salz dazu, wenn der Teig homogen, also durchgeknetet und ohne Krümel ist. Dann gib das Öl dazu und knete alles nochmal ordentlich durch.

Mach anschließend aus der Teigmasse Klumpen und lass diese 30 Minuten abgedeckt ruhen.

Verteile den Teig danach auf dem Backblech, decke alles nochmal ab und lasse den Teig weitere drei Stunden ruhen.

Back den Teig für sieben bis acht Minuten bei voller Hitze vor.

Der Belag

Für die Tomatensauce brauchst du:

Passierte Tomaten
Basilikum
Salz
Olivenöl

Für den Belag brauchst du:

Mozzarella-Käse
Frische Basilikumblätter

Vermische zunächst die Tomaten, den Basilikum, das Salz und das Olivenöl.

Wende dann den vorgebackenen Teig, damit du einen knusprigen Boden hast.
Gib die Sauce auf den Teig, ebenso den Mozzarella-Käse und am Ende Basilikum darüber.

Backe die Pizza nochmal für sieben bis acht Minuten bei voller Hitze.

Guten Appetit!