

## Italien

### Die typische Pizza Margarita



Für 4 Portionen brauchen wir:

500 g Mehl  
30 g Hefe  
1/2 TL Zucker  
1/4 l lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
250 g Mozzarella  
400 g stückige Tomaten aus der Dose  
2 EL Tomatenmark  
4 frische Tomaten  
4 EL Parmesankäse, gerieben  
1 Bund Basilikum  
6 EL Olivenöl

### Oh sole mio.. so geht es:



Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Hefe mit 1dem Zucker im Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Das Mehl, den Hefevorteig und dem Salz vermischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 Min. kräftig durchkneten, bis ein elastischer, glänzender Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 4 teilen und

daraus runde Pizzen (etwa 28 cm Ø) formen, dabei jeweils den Rand etwas dicker belassen.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomaten aus der Dose mit 2 EL Tomatenmark verrühren und auf dem Teig verteilen (Rand frei lassen), salzen und pfeffern. Den Parmesan darüber streuen. Das Bund Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und darauf verteilen. die frischen Tomaten in Scheiben schneiden und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Mit 6 EL Öl beträufeln.

Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen, bis der Käse zerläuft und leicht braun wird.



*La bella vita. buon appetito!*

