



Pizza margherita

Vor- und zubereiten: ca. **60 Min.**

Aufgehen lassen: ca. **2 Std.**

Backen: ca. **50 Min.**

Portion: 728 kcal, F 28 g, Kh 94 g, E 25 g

Zutaten

für 4 Personen

500 g	Mehl
1.5 TL	Salz
0.25 Würfel	Hefe
3.25 dl	Wasser
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenpüree
1 Dose	gehackte Tomaten (ca. 400 g)
2 Zweiglein	Oregano
1	Lorbeerblatt
2 Prisen	Zucker
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer
300 g	Mozzarella di bufala
2 EL	Basilikum
wenig	Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig vierteln, zu Kugeln formen, nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Tomaten, Oregano, Lorbeer und Zucker begeben, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Min. köcheln. Oregano und Lorbeer entfernen, Sauce pürieren, auskühlen.
3. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teigkugeln auf wenig Mehl flach drücken, ausziehen oder auswallen (je ca. 25 cm Ø). 1 Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ein Viertel der Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Mozzarella zerzupfen, Basilikum grob schneiden, ein Viertel davon auf der Sauce verteilen, würzen.
4. Backen pro Blech: ca. 12 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, restliche Teige gleich belegen und backen.

Für 4 Pizzas von je ca. 25 cm Ø