

## Zyklus 3

# Pizza Margherita

Für 4 Personen



### Tipps

Pizza mit weiteren Zutaten belegen. Getrocknetes Basilikum verwenden.

### Zutaten

#### Teig:

- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 15 g Hefe, zerbröckelt
- 2,5 dl Wasser
- 2 EL Rapsöl



#### Belag:

- 2–4 EL Tomatenpüree
- 200 g gehackte Tomaten
- (frisch oder aus der Dose)
- 200 g Schweizer Mozzarella,
- gewürfelt
- 2–3 EL Basilikumblätter



## Zyklus 3

## Zubereitung



- 1 Teig: Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Hefe mit der Gabel in wenig Wasser auflösen. Zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde giessen.



- 2 Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.



- 3 Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist.



- 4 Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



- 5 Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200 °C). Teig auf Blechgrösse auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.



- 6 Belag: Püree und Tomaten mit einem Esslöffel auf dem Teig verteilen. Mozzarella und Basilikum darauf verteilen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 20–30 Minuten backen.