

Pizza Margherita

swissmilk



Zutaten bereitstellen.



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.



Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.



Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist.



Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



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



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