

Pizza Margherita

für 1 Backblech

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

20 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 4.-

Nährwert pro Rezept inkl. Mozzarella

1484 Kcal, 67 g Fett, 142 g KH

Zutaten

Teig

270 g Weissmehl

185 g Wasser

5 g Hefe

1 zu einem Teig kneten

5 g Olivenöl

5 g Salz

2 kurz vor Schluss mitkneten
1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Tomatensauce

1 cl Olivenöl

50 g Zwiebeln, hacken

10 g Knoblauch, fein hacken

3 andünsten

400 g Pelati Dose

4 g einsfürAlles (RL Gewürz)

2 g Zucker

4 zugeben und 20 Min. kochen

Zubereitung

Teig, auswallen

300 g Mozzarella, würfeln

Pizza Mix (RL Gewürz)

5 Teig mit Tomatensauce bestreichen
mit Käse belegen
nach Belieben würzen

Backzeit

5 - 7 Min. unterste Rille

6 im vorgeheizten Ofen bei voller Leistung

Tipp

Beim Belegen folgende Reihenfolge beachten: Tomatensauce, Mozzarella und zuletzt Belag.
Backofen **muss** auf voller Leistung sein.