

Pizza Margherita

Für **2 Pizzas** braucht man:

- 1 TL (Teelöffel) **Trockenhefe**
- 250 g **Mehl**
- 1 gute Tasse lauwarmes **Wasser**
- 1/4 TL **Salz**
- 2 EL (Esslöffel) **Olivenöl**
- **Backpapier**

Für den **Belag**:

- 1 große Dose **Pizzatomaten** (850 ml)
- 2 Kugeln **Mozzarella**
- **Salz, Pfeffer, Oregano**

- 1.** In einer großen Rührschüssel **Trockenhefe** und **Mehl** gut mischen.
- 2.** **Wasser, Salz und Olivenöl** dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen.
- 3.** Jetzt mit der Hand weitermachen: Den **Teig etwa 10 Minuten lang gut durchkneten**, bis er glatt ist und überhaupt nicht mehr klebt.
- 4.** Den **Teig zu einer Kugel formen**, in die Rührschüssel zurücklegen und ein Küchentuch oder eine Serviette über die Schüssel legen.
- 5.** Dann den **Teig an einem warmen Ort "gehen" lassen**, das heißt, so lange stehen lassen, bis er ungefähr **doppelt so groß** geworden ist. Das dauert **etwa eine halbe Stunde** und geht am besten **im Backofen**: Den Backofen **ein paar Minuten lang auf 50 Grad** (Gas Stufe 1) **vorheizen**, dann **wieder ausschalten** und den Teig auf die untere Schiene in den Backofen stellen.
- 6.** Die **Pizzatomaten** in eine Schüssel geben mit **Salz, Pfeffer und Oregano** würzen. Die **Mozzarellakugeln** in dünne Scheiben schneiden.
- 7.** Den **aufgegangenen Teig aus dem Backofen nehmen** und den Backofen **auf 180 Grad** (Gas Stufe 2-3) **vorheizen**.
- 8.** Den **Teig noch einmal kurz durchkneten** und **in zwei Hälften teilen**. Etwas **Mehl auf die Arbeitsplatte** geben. Die Hälfte des Teigs darauf geben und mit einem **Nudelholz** zu einer runden Pizza, etwa so groß wie ein Essteller, ausrollen.



Pizzateig - so wird's gemacht:



1. Trockenhefe, Mehl, Wasser, Salz und Olivenöl mit dem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts vermischen.



2. Die Hälfte des aufgegangenen Teigs aus der Schüssel nehmen und mit den Händen kräftig durchkneten.



3. Das Teigstück mit einem großen Nudelholz auf die Größe eines Esstellers ausrollen.

Den **Rand etwas zusammenschieben**, so dass er ein bisschen dicker ist, und **mit dem Daumen andrücken**. Aus dem restlichen Teig ebenfalls eine Pizza formen.

- Ein Backblech mit **Backpapier** auslegen. Die Pizzas darauf legen und die **Tomaten** auf den Pizzas verteilen. Mit den **Mozzarellascheiben** belegen.
- Die Pizzas (mit Topfhandschuhen!) in den Backofen schieben und **etwa 15 Minuten backen**.



4. Den Teig am Rand etwas mit dem Daumen eindrücken. Das zweite Teigstück ebenso vorbereiten. Beide Pizzas belegen.

... und wie man sie verändern kann:

Pizza Salami

Die Pizza mit **Tomaten, Käse** und **Salamischeiben** belegen.

Pizza Regina

Die Pizza mit **Tomaten, Käse, gekochtem Schinken** und halbierten oder in Scheiben geschnittenen **Champignons** belegen.

Pizza Prosciutto

Die Pizza mit **Tomaten, Käse** und **zwei Scheiben gekochtem Schinken** belegen.

Pizza Capriciosa

Die Pizza mit **Tomaten, Käse**, halbierten **Champignons, Peperoni** aus dem Glas und schwarzen **Oliven** aus dem Glas belegen.

Pizza Quattro Stagioni

Die Pizza mit **Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken** aus dem Glas und halbierten **Champignons** belegen.



Pizza Fantasia

Die Pizza zum Beispiel mit hart **gekochten Eiern, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika** (aus dem Glas, frische werden nicht so schnell weich), **Zucchini, Schinken** und **Ananas** oder **klein geschnittenen Würstchen** belegen.

Pizza Tonno

Die Pizza mit **Tomaten, Käse** und **Thunfisch** aus der Dose belegen.

Pizzataschen

(auf italienisch "**Calzone**") kann man in Italien in allen Pizzerias bestellen. Für eine Calzone belegt man die Pizza mit allen Zutaten, lässt die Ränder frei, **klappt die Pizza zu einer Tasche zusammen und drückt die Ränder sehr fest zusammen**. In den vorgeheizten Backofen schieben und die Calzone **20 Minuten backen**.



Guten Appetit!