PIZZA MARGHERITA

REZEPT

VORBEREITUNG	ZUBEREITUNG	TOTAL	MENGE
140 MINUTEN	40 MINUTEN	180 MINUTEN	2 PIZZA'S (Ø 25-30 CM) PERSONEN

Die echte Pizza Margherita aus Neapel, manchmal auch als Pizza Margarita geschrieben, gehört zu den Klassikern, die jedem schmecken. Diese vegetarische Pizza mit Tomatensosse, Mozzarella und Basilikum lässt sich ganz leicht selbst zubereiten. Dieses Grundrezept bietet die Basis für eine Vielzahl von Variationen mit weiteren Zutaten.

ZUTATEN

PIZZABÖDEN

* 250 g Mehl (vorzugsweise Typ „00“) + etwas Mehl zum Bestäuben
* 25 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
* 150 ml lauwarmes Wasser
* 1 EL Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten
* 1 TL Zucker

TOMATENSOSSE

* 1 kleine Knoblauchzehe
* 5 Basilikumblättchen
* 3 EL Olivenöl

* 1 Dose (400 g) Tomatenstücke

BELAG

* 2 Kugeln Mozzarella à 125 g
* 10 Basilikumblättchen
* 2 EL Olivenöl Extra Vergine

VORBEREITUNG

1. Das Mehl für die Teigböden mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das restliche Wasser hinzugeben und das Olivenöl und den Zucker untermischen. Den Teig jetzt mindestens 5 Minuten gut durchkneten. Am besten verwenden Sie dazu einen Mixer oder eine Küchenmaschine.
2. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und von Hand noch 1 Minute gut durchkneten. Eine Schüssel mit Öl einfetten, aus dem Teig eine schöne Kugel formen und diese in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig 2 Stunden gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Tomatensosse den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Das Olivenöl in einem Stieltopf erhitzen. Die restlichen Zutaten für die Sosse zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse zunächst aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Sosse mit einem Stabmixer pürieren und in eine Schale geben.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/premium-holzkohle) im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor (/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte), dem Rost und dem Back- und Pizzastein (/ch/produkte/zubehoer/back-und-pizzastein) auf 275 bis 300 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig in zwei Hälften teilen und daraus Kugeln formen. Die Teigausrollmatte mit Mehl bestäuben und die erste Teigkugel mit einer Teigrolle auf der Matte dünn ausrollen.
2. Die Pizzaschaufel aus Aluminium (/ch/produkte/zubehoer/pizzaschaufel-aus-aluminium) mit Mehl bestäuben und den Teigboden darauf legen. Die Hälfte der Tomatensosse mit einem Suppenlöffel in die Mitte des Pizzabodens schöpfen und mit der runden Seite des Löffels zum Rand hin ausstreichen. Am Rand ein wenig Teig frei lassen. Eine der beiden Mozzarella-Kugeln in Stücke reissen und über die Pizza verteilen.
3. Den Back- und Pizzastein mit Mehl bestreuen. Die Pizza mithilfe der Pizzaschaufel auf den flachen Back- und Pizzastein gleiten lassen, den Deckel des EGGs schliessen und die Pizza in ca. 5 Minuten gar werden lassen. In der Zwischenzeit die zweite Teigkugel in gleicher Weise ausrollen.
4. Die Pizza aus dem EGG herausnehmen. Die Hälfte des Basilikums darüber streuen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Die Pizza mit dem Pizzaschneider kompakt (/ch/produkte/zubehoer/pizzaschneider-kompakt) in Tortenstücke

schneiden. Die zweite Pizza in gleicher Weise backen.