



## PIZZA MAGHERITA

### eine Tomaten-Käse-Pizza

Matthias H. empfiehlt ein italienisches Gericht

#### Zutaten:

**für Pizzateig** (für 1 Blech, 4-6 Portionen): 250g glattes Mehl, 2dag Germ, \_ Kaffelöffel Salz, 1/8l lauwarmes Wasser, 3 Esslöffel Olivenöl, \_ Kaffeelöffel Zucker

**für den Belag:** Tomatenmark oder Ketchup, 2 Beutel Mozzarella, Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, 2 Esslöffel Olivenöl

#### Zubereitung:

- Mehl in eine (Germteig)Schüssel sieben, salzen, eine Grube machen.
- In einem Häferl verbröselte Germ und Zucker mit lauwarmen Wasser glatt rühren und in die Grube geben.
- Öl zugeben und dann den Teig kneten (Knethaken/Handmixer) bis er glatt ist.
- Mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort (evt. Wasserbad) bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen.
- Backblech mit Papier belegen, Teig auswalken und nochmals gehen lassen.
- Oberfläche dünn mit Ketchup oder Tomatenmark bestreichen dann mit dem in Scheiben geschnittenen Mozarellakäse belegen.
- Mit Pizzagewürz oder Oregano bestreuen und noch etwas Olivenöl darüber träufeln.
- Im vorgeheiztem Rohr Pizza auf unterster Schiene bei 220°C backen.

#### Besonderes:

Ich esse alles gerne, aber Pizza schmeckt mir doch am besten. Natürlich kann man die Pizza auch mit anderen leckeren Sachen belegen.

