

Original Neapolitanisches Margherita Pizza Rezept



Zutaten für den Teig:

0,5 Liter Wasser
30 Gramm Salz
3 Gramm frische Hefe
700-800 Gramm weißes Mehl

Teig Vorbereitung:

Zunächst gib das Wasser in eine Schüssel.
Gebe das Salz, die Hefe und das Mehl langsam zu dem Wasser in die Schüssel.
Vermische alle Zutaten zu einem Teig.
Knete solange den Teig bis Du eine angenehme Konsistenz erreichst
und forme eine Kugel.

Decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn für 2 Stunden ruhen.
Nun kann der Teig geteilt werden.
Die geteilten Teigkugeln müssen nun noch weitere 6 Stunden ruhen.

Schließlich kann der Teig verarbeitet werden.
Streiche den Teig von der Mitte nach außen und bringe den Teig in die gewünschte Form.
Wichtig: benutze dafür keine Teigrolle.

Zutaten für den Belag:

Extra Virgin Oliven Öl
Mozzarella
reine Tomatensauce
Basilikum
Verteile die Tomatensauce auf dem Teig.
Nun den Mozzarella und etwas Basilikum.
Zum Abschluss spritze etwas Olivenöl über die Pizza.

Backzeit:

Heize den Ofen auf höchster Stufe vor. Backe nun die Pizza bis sie gold-braun wird.



Buon Appetito!