

Tomaten Pizza, Pizza "Margherita"

Die Pizza stammt aus Neapel - sagt man. Zu Ehren der Königin Margherita hat der „Pizzaiolo“ (Pizzabäcker) Raffaele Esposito eine Pizza in den italienischen Landesfarben zusammengestellt : grünes Basilikum, weißer Mozzarella und rote Tomaten.

Wir haben eine zweite Variante ausprobiert, bei der Mini-Tomaten geschält, geviertelt im Kreis aufgestellt werden.

Zutaten (für 30 cm Ø Form)

Für den Teig

200 g Mehl,
ca. 100 ml Wasser,
1/4 Würfel Hefe,
1 Prise Salz,
1 EL Olivenöl,

Belag:

100g passierte Tomaten (Tetrapack),
600 g kleine Tomaten,
125 g Mozzarella,
3 Stängel Basilikum (15 – 20 Blätter),
Salz,
Oregano.

Feinstes kaltgepresstes Olivenöl.

Zubereitung:

Für den Boden der Pizza Margherita die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren. 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40 °C gehen lassen.

Diesen Vorteig mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen die Tomaten häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Basilikumblätter fein zerpuffen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und dem zerpufften Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. Nicht zu dick auftragen! Lieber etwas von der Tomatenmasse übrig lassen.

Tomaten Pizza :

Den Mozzarella verteilen und die geviertelten Tomaten kreisförmig aufstellen – siehe Bild. Die Tomaten noch etwas salzen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten - mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.

Auf die noch heiße Pizza die restlichen Basilikum – Blätter verteilen. Über das Ganze wird ein Esslöffel feinstes kaltgepresstes Olivenöl geträufelt.

Soll es eine „ Margherita „ werden, geben wir die Tomaten auf 1/3 der Pizza, vom Mozzarella behalten wir 4 dünne Scheiben, die anderen dünnen Mozzarella Scheiben verteilen wir auf die freien 2/3 der Pizza. Nach dem Backen legen wir die 4 Mozzarella - Scheiben auf ein freies Drittel, wenn die Pizza etwas abgekühlt ist, wird das dritte Drittel mit Basilikum belegt.

