

# Champignon-Pizza



Vor dem Backen ...

Ich bereite ein einfache, aber schmackhafte Pizza zu.

Ich verwende einige Convenience-Prdoukte, so dass diese Pizza nicht unbedingt original italienisch ist. Sondern eher etwas eingedeutscht.

Für den Boden verwende ich einen fertigen Hefeteig als Pizza-Teig.

Als Käse verwendet man normalerweise Mozzarella-Käse. Ich hatte eine Tüte geriebener Emmentaler vorrätig, also habe ich diesen verwendet.

Nur der eigentliche Belag ist frisch, ich verwende viele braune Champignons und einige Schalotten und Knoblauchzehen.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano und Thymian.

Trotz allem, sehr lecker. Und natürlich hat eine Pizza auch den Vorteil, dass man sie am nächsten Tag noch kalt essen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:364]

---

## Innereien-Pizza



Vor dem Backen

Man kann ja Innereien als Ragout oder Gulasch zubereiten. Oder sie auch in Fett in der Pfanne braten wie ein Steak. Und da es als Tiefkühl-Pizza auch solche mit Hackfleisch oder Pulled Pork im Handel zu kaufen gibt, entschloss ich mich, eine Pizza mit Innereien zuzubereiten.

Ich verwende dafür Schweine-Lunge und -Leber. Und um die Masse noch etas zu strecken, gebe ich noch Hähnchen-Innenfilets

hinzu.

Ich drehe Innereien und Fleisch durch den Fleischwolf. Zugegeben, die Masse, die sich daraus ergibt, ähnelt eher einer flüssigen Fleischmasse als festem Fleisch. Aber so kann man die Masse eben auch noch gut über der Pizza verstreichen.

Ich würze die Masse mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz. Und lasse die Masse in einer Schüssel zugedeckt eine Nacht im Kühlschrank etwas durchziehen.

Als weitere Beläge für die Pizza verwende ich Schmand, der zuunterst auf die Pizza kommt. Dann kommen Schalottenringe darauf. Und schließlich noch in feine Scheiben geschnittene Champignons. Darauf verstreiche ich die gewürzte Innereien-/Fleischmasse. Und bedecke die Pizza zuoberst mit Mozzarellascheiben zum Überbacken.

Als Teig verwende ich natürlich einen selbst zubereiteten Hefeteig.

Auf diese Weise kann ich auch endlich einmal mein vor einiger Zeit gekauftes, somit neues Nudelholz ausprobieren, um den Pizzateig auszurollen.

[amd-zlrecipe-recipe:243]

---

# Schinken - Champignon - Zwiebel - Pizza

[Spider\_Single\_Video track="13" theme\_id="3" priority="1"]

Eine einfache, aber sehr leckere Pizza. Für eine Person. Ich belege sie mit gekochtem Schinken, Champignons und Zwiebeln.

Für den Teig verwende ich einen fertigen Pizzateig, der gerollt auf Backpapier in der Packung vorliegt und den ich nur noch auf das Backblech ausrollen muss.

Ein leckerer Snack für den Fernseh-Abend. Einfach und unkompliziert zuzubereiten und in 30 Minuten fertig.

*Mein Rat:* Man kann für den Pizzateig auch selbst einen frischen Hefeteig zubereiten. Aber dieses industriell gefertigte Produkt, das ich verwende, ist für eine solch einfache und unkomplizierte Zubereitung durchaus zwischendurch einmal zu verwenden.

*Noch ein Rat:* Diese Pizza kann man auch noch gut kalt als Snack essen.

[amd-zlrecipe-recipe:23]

---

## **Salami - Champignon - Zwiebel - Pizza**

[Spider\_Single\_Video track="8" theme\_id="1" priority="1"]

In meinem Foodblog wird es nun ab und zu auch Rezept-Videos geben. Dies ist das erste Video, das ich aufgenommen habe. Es macht richtig Spaß, Videos zu drehen und zu veröffentlichen. Ich kann somit – mit meinen bescheidenen Mitteln – zeigen, was

ich kann und was ich habe.

Es ist wie beim Begründen meines Foodblogs und den ersten Foodfotos, die ich gemacht habe. Sie waren schlecht. Das Essen war schlecht auf dem Teller angerichtet und die Fotos waren schlecht ausgeleuchtet, weil ich die Fotos mit dem Blitz des Fotoapparates gemacht habe. Erst im Laufe der Zeit wurden die Foodfotos besser, weil ich in ein Mini-Fotostudio für die Küche, ein Stativ für den Fotoapparat und zwei Beleuchtungslampen investiert habe.

So wird es vermutlich auch meinen ersten Videos ergehen. Zum einen koche ich in meiner privaten Küche. Ich habe also kein Kochstudio mit Einbauküche und allen möglich zusätzlichen Geräten. Ich habe nur wenige, nicht sehr attraktive Präsentationsmöglichkeiten, weil es ist eben nur meine private, kleine Küche ist. Hier ist nicht alles immer aufgeräumt, manches nicht sehr fotogen, eventuell steht auch einmal etwas im Weg, das mit aufgenommen wird und eigentlich nicht ins Video gehört. Und die eine oder andere unaufgeräumte oder schmutzige Stelle müsst Ihr jetzt schon entschuldigen.

Aber ich lerne dazu und bemühe mich, die Qualität der Videos zu verbessern. Ich überlege, ob eine Aufnahme mit dem Handy statt der Digitalkamera besser wäre. Oder ob ich mir ein Stirnband für die Digitalkamera kaufe und die Videos auf diese Weise drehe, dass also der Blick der Kamera immer dorthin geht, wohin ich auch schaue. Ihr seht, ich überlege schon, wie ich die Videos verbessern und sie optimaler drehen kann. Beim demnächst folgenden zweiten Video habe ich schon einmal die Beleuchtungssituation verbessert. Viel Licht ist immer gut. Also, liebes Publikum, habt Geduld mit mir.

Natürlich ist dieses erste Video nicht so ganz optimal geworden. Und zudem hat sich die Digitalkamera bei einem Teil der Zubereitung von alleine ausgestellt. Natürlich fehlt der Teil, in dem ich die Tomatensauce auf den Pizzateig gebe und die Pizza mit Salami-Scheiben, Champignon-Scheiben,

Zwiebelringen und geriebenem Käse belege. Aber ich veröffentliche dieses Video dennoch, um auch anderen Anfängern Mut zu machen, Videos zu drehen. Aller Anfang ist schwer und nicht alles klappt gleich zu Anfang. Aber die komplette Zubereitung findet Ihr ja unterstehend noch einmal.

Somit kommt hier der Übersicht halber nochmals die im Video beschriebene Anleitung für ein Rezept für die Pizza. Mit allen Mengenangaben.

[amd-zlrecipe-recipe:17]

---

# Paprika-Speck-Pizza



## Leckere Pizza

Ich habe einen Hefeteig für die Pizza zubereitet.

Als Belag kommen geröstete, eingelegte Paprikas und Speck auf die Pizza. Darüber ein schmackhafter Pizzakäse.

Als Saucengrundlage für die Pizza verwende ich ausnahmsweise einmal keine passierte Tomaten, sondern greife auf ein grünes Pesto zurück, das ich auf dem Pizzateig verstreiche.

Greift man auf einen fertigen Pizzateig zurück, ist diese Pizza in wenigen Minuten zubereitet. Aber auch mit einem selbst zubereiteten Hefeteig dauert es nicht unbedingt viel länger, nur braucht die Hefe etwas Zeit, aufzugehen.

[amd-zlrecipe-recipe:2]

---

# Chorizo-Oliven-Pizza



Pizza vor dem Backen ...

Da kam ich doch auf ungewohntem Wege zu fertigem Pizzateig, also einem industriell hergestelltem Produkt. Bereite ich eine Pizza zu, dann bereite ich ja auch den Teig manuell als Hefeteig zu. Damit der industriell gefertigte Teig doch seine Verwendung findet, bereite ich eine Pizza daraus zu.

Wie es aber bei solch industriell zubereitetem Teig so ist, ließ er sich nicht auf das Backblech ausrollen. Es war ein einziger Teigklumpen. Also habe ich ihn auf dem Backblech ausgedrückt, es ergab somit nur ein halbes Backblech.

Als Salami habe ich eine würzige Chorizo gewählt. Ich belege den Teig nur mit Chorizo und Oliven. Darüber kommt Mozzarella.

**Zutaten für 1 Person:**



- 1 Packung Pizzateig
- 200 ml Tomatensauce
- 100 g Chorizo
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen.

Oliven halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Pizzateig auf einem Backblech auslegen. Tomatensauce darüber verteilen. Chorizo darauf verteilen. Oliven ebenfalls darauf verteilen. Mozzarellascheiben darauf geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.



... und nach dem Backen

Herausnehmen, Pizza in Stücke schneiden und auf einen Teller geben. Servieren.

---

# Salamipizza



Sehr lecker

Ich hatte noch eingefrorene Hefe von der Zubereitung des Teigs für die Tarte übrig. Der Heteig für die Tarte ist ja wirklich sehr gut gelungen. Da ich gerade einige Zutaten wie Tomaten, Salami und Gouda vorrätig hatte, bot es sich an, eine Pizza zuzubereiten.

Ich habe nicht nach einem Rezept recherchiert, mit diesen wenigen Zutaten und einigen getrockneten Gewürzen sollte es ein einfaches sein, eine Pizza zuzubereiten.

Und das Ergebnis ist sehr lecker. Die Pizza ist nicht sehr italienisch, dafür verwendet man besser Mozzarella anstelle von Gouda. Aber der Belag ist saftig und der Boden und vor allem der Rand knusprig und kross.

Ein ganzes Backblech mit Pizza zuzubereiten ist für mich

zuviel. Und eine Pizza-Backform habe ich nicht. Also habe ich mir mit einer Back-Springform ausgeholfen, mit der ich eine runde Pizza zubereite.

### **Zutaten für 1 Pizza (ø 30 cm):**

#### *Für den Teig:*

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 1 EL Olivenöl

#### *Für den Belag:*

- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Tomaten
- 7 große Scheiben Salami
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 15 Min.

#### *Für den Teig:*

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

*Für die Pizza:*

Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden.



Belegte Pizza vor dem Backen

Backofen auf 275 °C Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, auf dem Boden flach ausdrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Stückige Tomaten mit dem Saft auf den Boden geben und gut verteilen. Oregano und Thymian darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenscheiben darauf verteilen. Dann die Salamischeiben darauf legen. Mit Gouda bestreuen.

Backform auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und

Pizza auf einen Pizzateller geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und Pizza servieren.

---

## **Pizza mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni**



Die fertig gebackene Pizza

Heute bin ich unter die Pizzabäcker gegangen. Für diese frisch zubereitete Pizza habe ich als Grundlage keine reine Tomatensauce mit Kräutern verwendet, sondern eine Sauce Bolognese mit Hackfleisch. Als Belag für die Pizza fungierten diesmal einige Scheiben Salami, einige Scheiben gekochter Schinken, in Scheiben geschnittene Champignons und ebenfalls in Scheiben geschnittene grüne Peperoni – letzteres für die Schärfe. Das Ganze wird natürlich traditionell mit Mozzarella als Käse zum Überbacken überdeckt.

Mit der Zubereitung der Pizza am besten einen Tag vor der Zubereitung anfangen, da der Teig gemäß traditionellen Pizzabäckern etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen soll. Da die Teigmenge mit 500 g Mehl relativ groß wird, kann man nicht nur eine kleine, runde Pizza zubereiten, sondern mit einem geeigneten Nudelholz auch eine Pizza für ein ganzes, viereckiges Backblech ausrollen. Frisch zubereitete Pizza hat den Vorteil, dass sich die Stücke, die noch übrig bleiben, entweder am nächsten Tag wieder erhitzen oder auch problemlos einfrieren lassen.

### **Zutaten (für 1–2 Personen):**

#### **Zutaten für die Sauce Bolognese:**

- 500 g Schweinegulasch
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, rote Peperoni
- 800 g ganze, geschälte Tomaten im eigenen Saft (Dose)
- 1 TL gerebelten Oregano
- $\frac{1}{2}$  TL gerebelten Majoran
- $\frac{1}{2}$  TL gerebelten Thymian
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Rosmarin, Knoblauch, Chilischoten)

#### **Zutaten für den Pizzateig:**

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

#### **Zutaten für die Pizza:**

- mehrere Scheiben Salami
- mehrere Scheiben gekochter Schinken
- 8–10 Champignons
- 1 grüne, türkische Peperoni
- 250 g Mozzarella
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Sauce Bolognese 1 ½ Stdn. | Pizzateig ca. 15 Min. | Ruhezeit 24 h | Pizza 10 Min. | Backzeit ca. 10–15 Min.

### **Sauce Bolognese:**



Aus Schweinegulasch frisch zubereitetes Schweinehackfleisch

Für das selbst zubereitete Schweinehackfleisch nur sehr mageres Gulasch verwenden. Wenn das Gulasch zu viel Fett, Sehnen oder sonstiges Bindegewebe hat, kann es passieren, dass die Lochscheibe des Fleischwolfs verstopft. Das manuell hergestellte Hackfleisch riecht sehr frisch und hat auch beim Anbraten auch einen sehr angenehmen frischen Geruch.

Hackfleisch im Fleischwolf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und

Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Peperoni ebenfalls kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch und das Gemüse hinzugeben und anbraten. Dann bei zugedektem Topf bei geringer Hitze köcheln und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Die kleingeschnittenen Peperoni und die gerebelten Gewürze hinzugeben. Die Tomaten mit Saft in einer hohen Rührschüssel mit einem Pürrierstab mixen und dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Pizzateig:**

Das Mehl in eine große Schüssel geben und das Salz darauf streuen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefe hinein zerbröseln. Die Hefe mit etwa 80 ml Wasser verrühren, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Dann den Hefeansatz, das restliche Wasser und das Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwa 10 Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Ist der Teig zu klebrig, noch 1–2 EL Mehl hinzugeben, ist er zu trocken, 1–2 EL Wasser hinzugeben. Weiter verkneten. An einem warmen Platz zugedeckt erneut 20–30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Italienische Pizzabäcker empfehlen dagegen, den Teig 24 Stunden gehen zu lassen, weil der Geschmack des zubereiteten Teiges dann besser ist.

### **Pizza:**

Eine Pizza sollte möglichst kurz und möglichst heiß gebacken werden. Damit bleibt zum einen der Teig außen schön kross, während er innen noch luftig bleibt. Zum anderen wird durch eine ganz kurze Backzeit auch der natürliche Geschmack sämtlicher Beläge erhalten. Den Backofen auf Umluft und – im Falle meines Backofens – auf 275° C einstellen. Mein Backofen „dankte“ es mir dadurch, dass er – da ich ihn an die oberste



Leistungsgrenze ausreizte – eine ganze Menge Rauch ausstieß, was vermutlich von übrig gebliebenen Saucen- oder Fettresten auf dem Boden des Backofens kam, die nun endgültig verbrannten. Fast hätte sich auch noch der Rauchmelder in der Wohnung eingeschaltet. ;-) Wichtig ist auch, dass der Backofen tatsächlich vorgeheizt ist und die eingestellte Temperatur erreicht hat, wenn die belegte Pizza hineingeschoben wird.



Die belegte Pizza

Den Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals einige Minuten durchkneten und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Ein großes Backblech ganz leicht mit Olivenöl beträufeln, damit der Pizzateig beim Backen nicht anbrennt. Dann den Pizzateig auf das Backblech geben und entweder eine runde Pizza oder auf das ganze Backblech ausrollen. Den Boden der Pizza möglichst dünn ausrollen, aber der Rand der Pizza sollte dicker und höher sein. Da ich wenig Kuchen oder sonstigen Teig zubereite, hatte ich leider kein Nudelholz zum Ausrollen zu Verfügung, aber es geht im Notfall auch eine gefüllte Mineralwasser- oder Bierflasche zum Ausrollen. ;-) Mit einer Gabel den ausgewälzten Teig mehrmals anstechen. Die Sauce Bolognese mit

einem Löffel dünn darauf verteilen. Dann mit Salami- und gekochten Schinkenscheiben oder auch kleineren Stücken davon und den Champignons- und Peperonischeiben belegen. Die Mozzarellawürfelchen gleichmäßig mit der Hand auf dem Pizzabelag verteilen.

Das Backblech mit der Pizza auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und ca. 10–15 Minuten backen. Man orientiert sich eher nicht so sehr an den Zeitangaben, sondern beurteilt besser visuell, ob die Pizza durchgebacken ist: Der Teig sollte schön gebräunt, aber nicht zu dunkel sein, der Belag ein wenig Blasen werfen und der Mozzarella gut verlaufen sein. Aus dem Backofen herausnehmen, in grobe Stücke schneiden und auf ein oder zwei Pizzatellern servieren. Mit ein klein wenig Olivenöl beträufeln.

---

## Pizza Margherita



Pizza Margherita

Pizza ist neben Pasta sicherlich der erfolgreichste kulinarische Export Italiens. Wobei Italien vermutlich nicht das Ursprungsland der Pizza – also eines gebackenen Teigfladens mit Belag – ist. Vermutlich geht diese Zubereitungsart auf die Griechen zurück. Eine entscheidende Veränderung bei dieser Zubereitungsart ergab sich jedoch im 16. Jahrhundert, als die Tomate ihren Weg aus Amerika nach Europa und damit auf den Boden der Pizza fand. Und der Name der eigentlichen Urpizza, der Pizza Margherita, geht vermutlich auf die italienische Königin Margherita im 19. Jahrhundert zurück, die bei einer Präsentation von verschiedenen Pizzen die Version mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum als Favoriten wählte. Diese Pizza wurde somit zum eigentlichen Klassiker der Pizzen und enthält trotz ihren nur drei Zutaten – abgesehen von den Gewürzen – alles, was eine Pizza ausmacht. Und: Sie trägt mit den Farben Rot, Weiß und Grün auch die Farben der italienischen Nationalflagge in sich.

Pizzen werden ja heute in jedem größeren Supermarkt oder Discounter angeboten, entweder als küchenfertige gefrorene Variante für gerade ein paar Euro. Oder eben als fertige Backmischung für den eigenen Backofen, mit der man mit zusätzlichen Zutaten als Beläge seine eigene Pizzavariation herstellen kann. Auch jeder Pizzalieferservice liefert Pizzen heutzutage relativ schnell nach Hause, manchmal auch in den abwegigsten Variationen, was die Beläge angeht. Das geht manchmal über die traditionelle italienische Küche weit hinaus und es ist fraglich, ob diese stark belegten Pizzen mit vielen unterschiedlichen Belägen im Geschmack eigentlich noch harmonieren.

Aber es bleibt nach wie vor wie bei jedem selbst zuhause aus frischen Zutaten zubereiteten Gericht: Eine komplett selbstgemachte Pizza kommt ohne industrielle Zusätze aus und schmeckt auch unvergleichlich viel besser.

**Zutaten für den Teig:**

- 500 g Mehl (ein schwereres Weizenmehl als Typ 405, nämlich z. B. Typ 550)
- 200 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$  Würfel frische Hefe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Milch

### **Zubereitung:**



### **Zubereitung des Pizzateigs**

Alle Zutaten sollen lauwarm sein – auch Hefe und Wasser –, nur dann entsteht ein harmonischer Teig. Lösen Sie in einer großen Schüssel die Hefe in einem Teil des Wassers auf und verrühren Sie sie. Dann lassen Sie das Ganze einige Minuten stehen. Nun nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen. Es entsteht eine weiche, nicht zu klebrige Masse, die Sie dann aus der Schüssel nehmen und 10 Min. auf einem mit Mehl bestäubten großen

Backbrett kneten. Den Teig immer wieder viertelweise drehen und kräftig mit den Händen durchkneten. Danach den Teig je nach Menge portionieren und in eine gefettete Schüssel legen. Bei Zimmertemperatur etwa drei Stunden gehen lassen. Sie können ihn in der kalten Jahreszeit auch zugedeckt über der Heizung aufgehen lassen. Rollen sie den Teig dann zu einer Scheibe in der Größe aus, wie Sie die Pizza haben möchten oder Ihr Backblech fasst. Alternativ können Sie auch eine „Backblech“-Pizza machen und den Teig rechteckig füllend auf dem Backblech ausrollen. Der Teig soll insgesamt dünn sein, nur der Rand darf etwas höher sein.

Die Bilder von Pizzabäckern in Pizzarestaurants, die bei der Zubereitung des Teigs diesen hochwerfen und kreisrund in der Luft drehen, sollten Sie ganz schnell vergessen. Jeder normalsterbliche private Koch, der zuhause eine Pizza zubereitet, ist zu so etwas nicht in der Lage – der Pizzateig würde vermutlich auf dem Fussboden oder der Küchenablage landen. Diese Fertigkeiten und Zubereitungsmöglichkeiten haben nur speziell ausgebildete Pizzabäcker.

### **Zutaten für den Belag:**

- Tomaten
- eventuell Tomatenmark
- Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- frischer Oregano
- Olivenöl
- frisches Basilikum

### **Zubereitung:**



### Bestreichen des Pizzateigs

Nehmen sie für die Tomatensauce entweder sehr aromatische, gehäutete, frische Tomaten oder Flaschentomaten aus der Dose, abgetropft – ggf. sogar ausgedrückt – und fein gehackt. Pürieren Sie die Tomaten in einem Mixer klein und schmecken Sie sie mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Oregano ab. Die Sauce sollte noch sehr dick sein. Sie können bei Bedarf auch etwas Tomatenmark hinzugeben. Streichen Sie 2–3 Esslöffel der Sauce dünn auf den Pizzaboden und lassen Sie am Rand etwa 3 Zentimeter frei.

Als Normalverbraucher können Sie ruhig die günstige Variante des Mozzarella als Kugel aus Kuhmilch verwenden. Schneiden Sie die Kugel – oder bei mehr Bedarf weitere Kugeln – in kleine Würfel, drücken Sie in einem Sieb aus und lassen Sie im Kühlschrank noch einige Stunden stehen. Dann eine gute Handvoll auf dem Pizzaboden verteilen. Für die Margherita kann man einige Scheiben Mozzarella auch noch kurz vor Ende der Backzeit mit auf die Pizza geben. Einige Tropfen Olivenöl vor dem Backen machen sich auf der Pizza auch gut.

Die Pizza Margherita mit ihren drei Zutaten ist die klassischste und stilvollste Pizza. Sie benötigt nicht mehr an Zutaten, um zu munden. Improvisieren und Experimentieren ist bei einer Pizza immer möglich. Aber es sollte im Rahmen bleiben. Alle Abweichungen sollten nur in den Grenzen guten Geschmacks oder kulinarischer Verantwortlichkeit des Zubereitenden geschehen. Manche überbordenden Beläge auf einer Pizza harmonieren nicht miteinander, machen die Pizza zu schwerlastig, und sie schmeckt dann nicht mehr. Eine typisch italienische Pizza ist nie überbordend belegt oder extrem gewürzt. Der Teig steht im Vordergrund und die Zutaten sollen harmonieren. Hier gilt der Spruch: Weniger ist mehr.

Da italienische Restaurants oder Pizzabäcker mit Pizzaöfen arbeiten, die Temperaturen von 350–400° C erzeugen, dies ein heimischer Backofen aber nicht erreichen kann, muss er auf höchster Stufe vorgeheizt werden. Auf das Backblech kann können Sie vor dem Daraufgeben der Pizza etwas Maismehl streuen, das ein Anbrennen verhindert. Die Pizza benötigt bei 270° C knapp 10 Minuten. Die Oberfläche sollte einige Blasen werfen. Der Rand sollte unregelmäßig gebräunt und aufgegangen sein. Portionieren Sie die fertige Pizza am besten mit einem Pizzaschneider. Dann geben Sie vor dem Anrichten und Servieren noch ein paar Tropfen Olivenöl und etwas kleingeschnittenes, frisches Basilikum darauf.

**Zubereitungszeit:** 30 Min. | **Ruhezeit:** 3 Std. | **Garzeit:** 10 Min.

Fotos: © [pizzeria-rialto.com](http://pizzeria-rialto.com), [stefan-kocht.de](http://stefan-kocht.de), [freepic.com](http://freepic.com)