



## Neapolitanische Pizza Margherita

Von Stefania Lettini

### Zutaten (für sechs Personen):

#### Teig

800 g und 200 g Mehl Typ „00“  
5 g frische Hefe  
500 ml lauwarmes Wasser  
25 ml Olivenöl extra Vergine  
25 g feines Meersalz  
10 g Zucker  
Etwas Hartweizengrieß/Semola

#### Belag

500 g handgeschälte Tomaten, San Marzano DOP  
100 ml Olivenöl extra Vergine  
500 g frischen (Büffel-)Mozzarella  
Frisches Basilikum  
Meersalz nach Bedarf

### Zubereitung:

800 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Dort die frische Hefe hineinbröseln. Danach das Olivenöl, Salz und Zucker dazugeben. Nun ca. 400 ml des Wassers dazugeben und alles langsam vermischen und verkneten. Nach und nach das restliche Wasser hinzugeben, sorgfältig weiterkneten, bis eine gleichmäßige glatte Kugel geformt ist. Sollte der Teig etwas zu feucht sein, etwas von dem „Reservemehl“ dazugeben und weiterverarbeiten. Den Teig dann mit einem feuchten Tuch zugedeckt eine Stunde bei circa 27 Grad gehen lassen.

Nun den Teig erneut sorgfältig durchkneten und in einem luftdichten Gefäß rund 20 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und sechs Kugeln daraus formen. Nun noch einmal vier Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.

Etwas Semola auf einem Holzbrett verteilen und die erste Teigkugel vorsichtig draufgeben. Die Kugel von der Mitte ausgehend mit den Fingerspitzen auseinanderziehen, ohne den Rand zu berühren. Den Teig umdrehen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. So lange hin und her drehen, bis die Pizza rund ist und ein schöner Teig entsteht. Tipp: Kein Nudelholz verwenden, damit der Teig fluffig bleibt.

Die Tomaten mit einer Gabel zerkleinern, mit etwas Salz und Olivenöl verrühren und abschmecken. Den Pizzarohling nun auf ein Backblech mit Backpapier geben und die Mitte großzügig mit den zerdrückten Tomaten bestreichen. Den Mozzarella am besten über Nacht abtropfen lassen, auseinanderzupfen und gleichmäßig auf der Pizza verteilen.



Jetzt den Backofen auf höchster Stufe Umluft vorheizen. Die Pizza acht bis zehn Minuten backen. Sollte der Belag individuell abgewandelt werden, muss die Backzeit an die Schwere des Belags angepasst werden. Ggf. backt man die Pizza circa vier Minuten vor, belegt sie dann erst und überbackt dann nur noch sechs bis acht Minuten.

Etwas Olivenöl über die fertig gebackene Pizza geben, mit frischem Basilikum verfeinern und dann mit einem Pizza-Roller, einer Pizza-Schere oder einem großen Messer achteln.