



Pizza Margherita

- 🕒 90 min Zubereitungszeit
- 🕒 15 min Kochzeit
- 🔥 655 kcal pro Portion
- Mittel
- 🌐 International
- 🌱 Vegetarisch



Zutaten

6 Portionen

1 kg Spezialmehl für Pizza

1 El Salz

1 Prise Zucker

0,50 Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

650 ml lauwarmes Wasser

2 El Barilla Pizza Sauce

50 g Mozzarella

1 Tl Olivenöl

5 g Basilikum

Zubereitung

- 1** Alle Zutaten etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank. Den Teig in 3 oder 6 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 30–45 Minuten gehen lassen.
- 2** Dünne Pizzaböden daraus formen und nach Belieben belegen. 2 EL Barilla Pizza Sauce und 50 g Mozzarella in dünnen Scheiben hinzufügen.
- 3** Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Hat der Backofen die Temperatur erreicht, Pizza 15–25 Minuten backen. Bei einer höheren Back-Temperatur die Backzeit entsprechend verkürzen. Nach dem Backen noch frischen Basilikum zufügen und etwas Olivenöl draufsprengeln.
- 4** Tipp vom Pizzabäcker
Geht der Teig länger, wird die Pizza

aromatischer und knuspriger. Falls
möglich, auf der untersten Schiene bei
275 °C 9–11 Minuten Backen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.097kJ / 262kcal	2.742kJ / 655kcal
Fett	6g	20g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	10g
Kohlenhydrate	45g	85g
davon Zucker	1g	3g
Eiweiß	8g	20g
Salz	1g	2g