

Pizza Margherita

1 Blech

300 g Mehl

frische Hefe oder Trockenhefe (Menge siehe Verpackungsangabe)

1 TL Salz

1 EL Öl

170 ml Wasser handwarm

- Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben. Hefe zum Mehl bröseln. Soviel von dem handwarmen Wasser zugeben, dass beim Umrühren eine breiige Masse entsteht. Zugedeckt mindestens 15 Minuten gehen lassen.
- Die restlichen Zutaten zugeben und 10 Minuten kneten.
- Eine Kugel formen und den Teig solange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. (Kann auch über Nacht im Kühlschrank gehen.)
- Teig ausrollen und auf ein geöltes Blech legen.
- **1 Dose gestückelte Tomaten** auf den Teig streichen.
- Mit **Kräutersalz, Pfeffer** und **italienischen Kräutern** würzen.
- **200 g geriebener Käse** auf die Pizza streuen.

Bei **200°C Umluft** auf der untersten Schiene **20-30 Minuten** backen.

Variationen

Belag nach Lust und Laune 😊