

# Pizza Margharita

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Chillipulver, Paprika, Salz, Oregano, Pfeffer, Basilikum

Ausrüstung: Baktrennpapier, Wallholz, Backblech

1.0 kg Weismehl	
5.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
70 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
20 g Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.4 kg Tomatensauce Napoli	
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept