



Benvenuto-Pizza Margherita

Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen / pro Teig)

800 g + 200 g Mehl Typ 00, entspricht in etwa dem deutschen Typ 405
5 g frische Hefe
25 ml Olivenöl extra Vergine
25 g feines Meersalz
10 g Zucker
500 ml lauwarmes Wasser
etwas Hartweizengrieß / Semola

für den Belag

500 g Datteltomaten in Salsa, alternativ: passierte Tomaten
100 ml Olivenöl extra Vergine
500 g frische Mozzarella (z.B. Büffelmozzarella), über Nacht abtropfen lassen
frisches Basilikum
Meersalz

Zubereitung

800 Gramm Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Hier nun die frische Hefe hinein bröseln. Dann das Olivenöl, das Salz und den Zucker dazugeben. Nun circa 400 Millimeter des Wassers dazugeben und langsam alles vermischen und verkneten.

Nach und nach das restliche Wasser dazugeben, sorgfältig weiter kneten, bis eine gleichmäßige, glatte Kugel geformt ist. Sollte der Teig etwas zu feucht sein, etwas von dem „Reserve“-Mehl dazugeben und weiterverarbeiten. Den Teig dann mit einem feuchten Tuch zudecken und eine Stunde bei circa 27 Grad gehen lassen.

Dann den Teig erneut sorgfältig durchkneten und in einem luftdichten Gefäß circa 20 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig herausholen und vier Kugeln daraus formen. Nun vier Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen. Etwas Semola auf einem Holzbrett verteilen und darauf nun die erste Teigkugel vorsichtig geben. Mit den Fingerspitzen ausgehend von der Mitte auseinanderziehen, ohne dabei den Rand zu berühren. Umdrehen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. So lange wiederholen, bis die Pizza rund ist und ein schöner Rand entsteht. Damit der Teig fluffig bleibt, kein Nudelholz verwenden!

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Eine gut beschichtete Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze auf der Herdplatte erwärmen. Darin nun den Pizzarohling vorbacken - für circa zwei bis drei Minuten, bis der Boden schön kross ist. In der Zeit die Tomaten mit einer Gabel zerkleinern, mit etwas Salz und Olivenöl verrühren und abschmecken. Den vorgegarten Pizzarohling nun auf ein Backblech mit Backpapier geben und die Mitte großzügig mit den zerdrückten Tomaten bestreichen. Auch die anderen Kugeln verbacken, da diese im Kühlschrank maximal 24 Stunden haltbar sind.



Den über Nacht abgetropften Mozzarella auseinanderzupfen und gleichmäßig auf die Pizza verteilen. Pizza in den Ofen schieben. Über die fertige Pizza etwas Olivenöl Pizza und frisches Basilikum geben und in acht Stücke zerteilen.