

Pizza Margarita

Pizza Margarita für ein Blech

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig von ODERfrucht

Für die Soße:

6 EL pürierte Tomaten

3 EL Tomatenmark

2 TL Oregano

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Chili nach Belieben

Für den Belag:

1 Kugel Mozzarella

6 Blätter Basilikum

Olivenöl

4 Oliven



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen, dabei einen 2 hohen Rand auslegen und mehrmals mit dem Messer einstechen und abdecken. Die Zutaten für die Soße zusammenrühren. Die Konsistenz sollte nicht zu dünn sein. Die Soße auf den Teig verteilen. Mozzarella und Oliven in Scheiben schneiden und auf die Soße verteilen. Nur wenig Tropfen Olivenöl darüber träufeln.

Nach Belieben kann die Pizza noch mit anderen Zutaten – nicht zu dick ! - belegt werden.
Den Ofen auf 240 Grad vorheizen und ca. 8-15 min backen.