

Pizza Margherita á la Michi Tschuggnall

Zutaten für 4 Personen (1 Backblech):

Olivenöl
1 Päckchen Trockenhefe (Germ)
500 g passierte Dosentomaten
300 g Weißmehl
Pizzagewürz, Oregano, Chilipulver, Knoblauchpulver, Salz, Zucker, Tabasco
2 Knoblauchzehen
1 Glas lauwarmes Wasser
Käse

TEIG:

- Für den Pizzateig 300 g Mehl und dazu ½ TL Zucker, 1 TL Salz, 1 Päckchen Germ, 1 Glas lauwarmes Wasser und 3 EL Olivenöl in eine Plastikschüssel mit Deckel geben.
- Die Teigmasse solange verrühren bzw. kneten, bis sie fest ist und nicht mehr klebt. Gegebenfalls immer wieder eine handvoll Mehl dazugeben.
- Den „Teigball“ dann in der Mitte der Schüssel platzieren und mit dem dazugehörigen Verschluss abdichten. Das Ganze nun in ein vorbereitetes Bad mit heißem Wasser einsetzen und 30 min ruhen lassen.
- Den Teig nun herausnehmen, die Oberfläche mit Mehl bestreuen und auf ein ausgebreitetes Backpapier legen. Mit einem Nudelwalger auf das gesamte Papier vergrößern. Immer wieder mit Mehl bestäuben.. Das Backpapier mit dem Teig jetzt auf ein Backblech geben.

BELEGEN:

- Auf den leeren Teig nun 500g passierte Dosentomaten gut verteilen und anschließend mit genügend Pizzagewürz bestreuen.
- Nun den Käse auf die Tomatenschicht reiben, anschließend mit Pfeffer, Chiligewürz, Knoblauchpulver, Oregano und Tabasco (Achtung: scharf!) bestreuen. 2 Knoblauchzehen durch die Presse auf der Pizza verteilen.
- Hier kann man die Pizza nach Belieben auch noch mit anderen Zutaten hinzufügen belegen!!
- Das Backblech nun in das vorgeheizte Rohr geben und bei 250 Grad (Umluft) ca. 15-20 min backen. Die Pizza herausgeben, wenn die Käseschicht geschmolzen und leicht bräunlich ist.

GUTES GELINGEN UND VIEL SPASS!
www.michaelttschuggnall.com