

Pizza Margherita aus der Pfanne

Für 4 Stück



Für den Teig:

550 g Weizenmehl 00, z.B.
Caputo Cuoco
330 g Wasser
4 g frische Hefe
2 g Zucker
15 g Olivenöl
11 g Salz

Außerdem: Hartweizengrieß
oder Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

1 Dose ganze, geschälte San-
Marzano-Tomaten (400 g)
5 g Salz
5 g Olivenöl
1 Handvoll Basilikum-Blätt-
chen
2 Kugeln Bio-Mozzarella

1. Mehl und Wasser kurz verrühren und 20-30 Minuten abgedeckt zur [Autolyse](#) stehen lassen. Anschließend Hefe, Zucker und Öl zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine etwa 8-10 Minuten auf lang-samer Stufe kneten. Salz zugeben und weitere 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig auskneten. Der Teig ist ausgeknetet, wenn er sich ohne zu reißen gut in die Länge ziehen lässt (Fenstertest).
2. Den Teig für 12-72 Stunden luftdicht verschlossen im Kühlschrank reifen lassen. Je länger er reift, desto aromatischer und großporiger wird am Ende die Pizza (siehe unseren Beitrag: [Pizza selber machen – Tipps für die Zubereitung von aromatischem und lang gereiftem Pizzateig](#)).
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier gleich schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen, in etwas Olivenöl wenden und gut abdecken oder verschließen. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
4. Circa 30 Minuten vor dem Backen: Die ofenfeste (gusseiserne) Pfanne auf einem Rost in den Backofen stellen (2. Schiene von unten) und den Ofen auf mindestens 250 °C Ober-/Unterhitze, am besten auf die maxi-male Temperatur, vorheizen.
5. Tomaten, Salz und Olivenöl mit den Händen zu einer stückigen Soße zerdrücken. Basilikum waschen, trockenschütteln, etwa 2/3 der Blättchen grob zerrupfen und untermengen.
6. Die Arbeitsplatte kräftig mit Hartweizengrieß oder Mehl bestauben. Je einen Teigling auf die Arbeitsfläche geben und mit den Fingern den

Nach Belieben:

Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

Olivenöl zum Beträufeln

Teigrand formen, anschließend den Teig von der Mitte nach außen dünn ausziehen. Zum Schluss mit den Handrücken unter den Pizzaboden greifen und erneut dünn ausziehen. Überschüssiges Mehl abstreichen.

7. Den fertig geformten Pizzateig vorsichtig (Verbrennungsgefahr!) in die heiße Pfanne legen. Mit Soße bestreichen und mit zerrupftem Mozzarella belegen.
8. Die Pizzas nacheinander etwa 6-8 Minuten knusprig backen. Je nachdem, wie heiß euer Backofen ist, kann die Backzeit variieren. Für mehr Power von oben kann nach dem Vorheizen auch die Grillfunktion des Ofens zugeschaltet werden.
9. Die fertige Pizza aus dem Ofen holen, mit Basilikum belegen und nach Belieben mit etwas Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.