

## Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

### Pizza Margherita & Pizza Marinara

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g italienisches Pizzamehl (Typ 00; ersatzweise glattes Weizenmehl), 250 ml lauwarmes Wasser, 7 g frische Germ, 2 EL Olivenöl, 1/2 EL Salz; Mehl zum Arbeiten.

Für die Margherita: 1 kleine Dose (400 g) Tomaten-Polpa (gehacktes Paradeiserfruchtfleisch), 2 Kugeln Mozzarella, Olivenöl, Basilikum.

Für die Marinara: 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Dose (400 g) Tomaten-Polpa (gehacktes Paradeiserfruchtfleisch), Olivenöl, 1 kleiner Bund frischer Oregano.

### Zubereitung

Germ in lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehl, Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in gewünschte Stücke portionieren, Kugeln formen, auf ein bemehltes Blech geben, mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie zudecken. Rasten lassen, bis der Teig zur doppelten Größe aufgegangen ist.

Für die Pizza Margherita das Paradeiserfruchtfleisch mit etwas Olivenöl und Salz in einer Pfanne ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Beiseite stellen und auskühlen lassen. Den Pizzateig dünn ausrollen, mit der Paradeisersauce bestreichen, mit kleinen Mozzarellastücken und Basilikumblättern regelmäßig belegen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Pizza Marinara Knoblauch klein schneiden, in Olivenöl ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Paradeiserfruchtfleisch zufügen, mit Salz würzen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Beiseite stellen und auskühlen lassen. Den Pizzateig dünn ausrollen, mit Paradeisersauce bestreichen.

Zum Backen der Pizzen das Pizzablech im Backrohr innerhalb von ca. 30 Minuten auf die höchstmögliche Temperatur bringen. Jeweils eine Pizza einlegen, Backrohr sofort schließen und 3 bis 4 Minuten knusprig backen.

Die gebackene Pizza aus dem Rohr nehmen, mit frischem Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Nun das restliche weiße Baiser in den Spritzsack füllen. So auf Backpapier oder eine Backmatte 2-farbige Baisers dressieren und im Rohr bei 90-100 °C (Heißluft) mit einem Spalt geöffneter Ofentür über mehrere Stunden trocknen.