

Pizza-Tomate-Mozzarella

Für 4 Portionen

500 g Weizenmehl, 405	7 g Hefe	1 TL Salz
2 EL Olivenöl	500 g Kirschtomaten	250 g Mozzarella
10 g Basilikum	1 Glas Pizza-Soße	

300 g Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser geben, gut verrühren. Auf das Mehl gießen und grob verrühren. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Salz und Öl zum Teig geben und den Teig mit einem Handrührgerät 3 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Nach und nach das restliche Mehl auf niedriger Stufe unter kneten. Den Teig dann 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 3 Stunden gehen lassen.

Teig in 4 gleich große Portionen teilen, diese abdecken und 1 weitere Stunde gehen lassen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vorheizen. Die Tomaten waschen. Den Mozzarella in Stücke zupfen. Die Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Den Pizzateig dünn ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mit Tomaten und Mozzarella belegen und 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen und heiß servieren.

NN am 31. Oktober 2025