



Rezeptkarte

Pizza Margherita mit Römergewürz und Würzpaste Tomate

Pizza Margherita mit Römergewürz und Würzpaste Tomate

Zutaten (4 Personen):

Pizzateig: 100 g Weizenvollkornmehl, 300 g Hartweizenmehl (Durum), 350 g Weizenmehl 550, 430 g Wasser, 40 g Olivenöl, 15 g Salz, 7 g Hefe

Tomatensugo: 1 kg Tomatenwürfel aus der Dose, 40 g Würzpaste Tomate, 40 g Schalotte in feine Würfel, 20 g Knoblauch in feine Würfel, 2 EL Römergewürz, Salz, 1 EL Zucker, 5 EL Olivenöl

Belag: 12 St. Büffelmozzarella klein, 4 Strauchtomaten vollreif, 100 g Basilikum

Zubereitung (ca. 1/2 Std. am Backtag, insgesamt ca. 26 Std.):

Tag 1: Für den Pizzateig alle Zutaten vermengen und in der Küchenmaschine mit Knethaken 5 Minuten auf niedrigster Stufe 5 und danach 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten. Nun 1 Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen. Den Teig nochmals kneten und zusammenschlagen. Im Kühlschrank für 24 Stunden abgedeckt reifen lassen.

Für das Tomatensugo die Schalotten- und Knoblauchwürfel in dem Olivenöl anschwitzen. Die Würzpaste Tomate und Tomatenwürfel dazugeben, einmal aufkochen und mit Salz, Zucker und Römergewürz herzhaft abschmecken. Bei geringer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen und danach kaltstellen.

Tag 2: Den Pizzateig in 300 g schwere Stücke portionieren und entsprechend flach ausrollen.

Mit dem Tomatensugo bestreichen und mit Tomatenscheiben, Büffelmozzarella belegen und bei 250°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Anschließend etwas Römergewürz darüber streuen und die Basilikumblätter gleichmäßig verteilen.