

---

## PIZZA MARGHERITA

---

### **Hefeteig:**

300g Mehl

1 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe (7g)

3 EL Olivenöl

ca. 100ml warmes Wasser

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig in 4 Teile aufteilen und jeweils auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech sehr dünn (rund) ausrollen. Den Ofen auf 275°C vorheizen.

### **Belag:**

10 Romatomen

Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, pellen und anschließend in Scheiben schneiden (oder Dosentomaten verwenden).

4 Mozzarella Kugeln

Die Pizzen mit den Tomaten und mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen.

Oregano

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Die Pizza würzen mit Oregano, Pfeffer, Salz und Olivenöl.

Die Pizzen für 8-10 Minuten nacheinander im Ofen backen.