

Pizza Margherita

Rezept von Domenico Bucolo, bester Schweizer Pizzaiolo am Campionato mondiale della Pizza 2014 und Jurymitglied beim [«Kassensturz» Pizzakurier-Tests](#).

Zutaten:

Mehl	1 Kg
Wasser	600 ml
Frischhefe	10 g
Salz	30 g
Olivenöl	30 g
Zucker	1 Espresso-Löffel
Kartoffel	1
(geschält, gekocht, zerstampft)	

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten bis ein weicher Teig entsteht.
- Teig herausnehmen, Schüssel mit wenig Öl bestreichen und den Teig wieder in die Schüssel legen. Mit Transparentfolie bedeckt im Kühlschrank ca. 18-24 Std. lagern.
- Eine faustgrosse Kugel des aufgegangenen Teigs auf einer mit Mehl bestrichenen Arbeitsfläche mit den Händen zu einem runden, dünnen Fladen dehnen und auf ein mit Öl bestrichenes Backblech (ca. 60x40cm) legen.
- Den Teig nochmals 30 min. stehen lassen (bitte kein Durchzug)
- Den Teig kreisförmig mit Pizzatomaticsauce bestreichen und in den auf 250° C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille, 10-15 min. backen.
- Dann mit Mozzarella belegen (am besten Büffelmozzarella) und nochmals in der Mitte des Ofens für 4-5 min fertigbacken.
- Am Schluss mit frischem Basilikum, Olivenöl und Cherry-Tomaten garnieren.
- Man kann die Pizza nach 10 min. auch mit den gewünschten Zutaten (Schinken, Salami, Gemüse usw...) fertigbacken.