

Klassische Pizza Margherita

Ein leichter und lockerer Rand, süße Tomaten und saftiger Mozzarella, garniert mit duftendem Basilikum. Das ist alles, was du für eine klassische Pizza Margherita brauchst – der perfekte Einstieg in das Pizzabacken zu Hause – und ein bewährtes Rezept, wenn du etwas Leckeres und Zeitloses auftischen willst.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 250 g oder 330 g klassisches Pizzateig
- Mehl, zum Bestäuben
- 80 g zerkleinerte Tomaten
- 100 g frischer Mozzarella, in kleinen Stücken
- 5 g natives Olivenöl extra
- eine Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung

Schritt 1

Den OONI-Pizzaofen vorheizen. Der Pizzastein im Ofen sollte eine Temperatur von 500 °C erreichen. Mit dem Infrarotthermometer kannst du die Temperatur in deinem Ofen schnell und unkompliziert überprüfen.

Schritt 2

Bestäube deine Arbeitsfläche und deinen Pizzaschieber mit etwas Mehl.

Schritt 3

Dehne die Pizzateigkugel auf 30 cm (12") oder 40 cm (16") und lege sie auf deinen Pizzaschieber.

Schritt 4

Gib die Sauce darüber, dann den Mozzarella und das Olivenöl. Verteile beides gleichmäßig auf dem Teig und lass Platz für die Cornicione, den Rand (etwa 1 cm bzw. ½ Zoll).

Schritt 5

Schiebe die Pizza vom Schieber in den Ofen und backe sie 1 bis 2 Minuten. Achte darauf, die Pizza alle 20 Sekunden zu drehen, damit sie gleichmäßig gebacken wird.

Schritt 6

Sobald die Pizza gar ist, aus dem Ofen nehmen und mit ganzen, frischen Basilikumblättern belegen.

Schritt 7

In Stücke schneiden und servieren. Guten Appetit!

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer



TAGESANGEBOT

NINJA® Blast Max
BC251EU Tragbarer Mixer
570ml Volumen
wiederaufladbar

€ 89,99

Nur noch heute gültig
Danach: € 99,99



NINJA® ES601EU Luxe
Café Premier Siebträger
Kaffeemaschine inkl.
Zubehör

€ 548,99



OEL BERLIN Grüne Bio
Oliven gegrillt, entsteint
exklusiv bei QVC Inhalt
2x500g

€ 27,99

€ 27,99 /1 kg



AROMA OLYMP
Balsamico Crem
Zitrone exklusiv
Inhalt 500ml

€ 22,99

€ 45,98 /1l