

Familienpizza

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

500 g Mehl, gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
15 g Salz
1 EL Zucker
2.4 dl Wasser, lauwarm
80 ml Olivenöl

Margherita-Belag:

250 g passierte Tomaten
1 TL Salz
1 EL Zucker
Oregano
24 Stk. Mini-Mozzarella-Kugeln

1 Pizzateig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, das Sauerteigpulver dazugeben und gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf kleiner Stufe zu einem Teig verkneten. Auf etwas höherer Stufe 8 Min. zu einem glatten Teig fertig kneten. Den Teig auf einer wenig bemehlten Arbeitsfläche halbieren und rund formen.

Die Teigkugeln auf dünn mit Öl bestrichene Teller geben. Die Teigkugeln mit Öl bestreichen und lose mit Frischhaltefolie abdecken. Die Teige ca. 40 Min. ruhen lassen.

Einen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas vorrollen. Den Teig mit den Händen - mit kreisenden Bewegungen - auf Backblechgröße ausziehen und auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech geben.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 270 °C
Heißluft 250 °C

② **Margherita-Belag:**

Für den Belag Tomaten, Salz, Zucker und Oregano verrühren und die Hälfte mit einem Löffel auf dem Teig verteilen; dabei einen Rand freilassen. Die Hälfte vom Käse darüber streuen. Die Pizza ca. 5 Min. ruhen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 7 Minuten

Den Vorgang für die zweite Pizza wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizza kannst du ganz nach deinen Wünschen belegen.