



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PIZZA MARGHERITA AUS DER PFANNE



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
1

ÜBERBLICK

Köstliche Pfannen-Pizza mit einem knusprigen Boden unter einem aromatischen Belag.

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 100 ml warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frisches rotes Pesto oder Pizzasauce
- 200 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 2 frische Basilikumblätter, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze (200 °C Umluft bzw. Stufe 6–7 Gas) vorheizen.
- 2) Die Pfanne im vorgeheizten Ofen 10 Minuten erhitzen.
- 3) Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben. Salz, Olivenöl und 50 ml warmes Wasser hinzufügen und mit dem Knethaken der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Restliches Wasser noch hinzufügen, wenn der Teig noch Wasser benötigt. Den Teig für 1 Stunde an einem Luftgeschützten Ort aufgehen lassen.
- 4) Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, sodass er in die Pfanne passt.
- 5) Den Teig vorsichtig in die Pfanne legen und nochmal für 20-30 Minuten gehen lassen.
- 6) Pesto oder Pizzasauce auf dem Teig verteilen. Etwa 1 cm am Rand frei lassen.
- 7) Mit Mozzarella-Scheiben belegen und die Basilikumblätter über den Käse streuen.
- 8) Die Pfanne in den Ofen stellen und 20–30 Minuten backen, bis die Pizza goldbraun ist.

Anmerkungen des Kochs: Dieses Rezept kann auch in der 3-ply Bratpfanne Antihaf (24 cm) oder in der Aluminium-Crêpes-Pfanne (24 cm) zubereitet werden.

Copyright Foto/Rezept © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com