

PIZZA  
**Nuvola Pizza Margherita**



**65 Minuten / leicht / Perfekt zu Chianti Classico**

Das wohl berühmteste Gericht der italienischen Küche - die Pizza. Aber die wohl beste Pizza stammt aus Neapel mit knusprigem Rand, leichtem Teig und vollen Aromen! Probiert unsere Pizza nach waschechtem Pizzaiolo - Rezept!

**ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN**

1 Kg Mehl  
700 g Wasser (max. 24°C)  
25 g Salz  
20 g Olivenöl  
3 g Hefe  
2 g Malzmehl

Für die Soße:  
680 ml passierte Tomaten  
5 g Salz  
3 g Pfeffer  
3 g Muskatnuss  
50 ml Brühe  
50 ml Olivenöl  
Basilikum, frisch

## ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig zusammen vermengen bis ein glatter Teig entsteht. Als nächstes den ganzen Teig bei 4°C für 24 Stunden lagern. Danach kleine Teigbällchen à 280g formen und für weitere 24 Stunden ruhen lassen. Für die Soße die passierten Tomaten mit der Brühe, dem Olivenöl vermischen und mit den restlichen Zutaten würzen. Den Ofen auf 240-250° C aufheizen. Die Teigbällchen mit den Fingern in Form kneten mit der Tomatensoße bestreichen und je nach Wunsch belegen. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben und genießen!

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

La Napoletana Mehl Typ 00 von Molino Dallagiovanna, passierte Tomaten von Mutti, Olivenöl extra Vergine 100% italiano von Luglio.

**BUON APPETITIO!**

**Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)**

