

Pizza Margherita



Hier gibt's die Basisvariante des beliebten Klassikers. Ruckzuck wandelbar, bietet Pizza mit verschiedenen Belägen viele Möglichkeiten den eigenen Geschmack zu erkunden.



Enthält Gluten (Mehl), Milch/Laktose (Mozzarella)



Kosten pro Kind: bis 1,50 Euro

Sommer

Zutaten | 12 Kinder

- 800 g Vollkornmehl z. B. Weizen oder Dinkel
- 400–600 ml warmes Wasser
- 200 g Vollkornmehl (zum Ausrollen)
- 1 Würfel Hefe (à 42 g)
- 1 TL Honig
- 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 2 Gläser/Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- 1 Bund Oregano
- 4 Mozzarellakugeln
- Salz und Pfeffer

Küchenwerkzeug

- große Schüssel
- Messbecher
- Rührlöffel
- sauberes, trockenes Geschirrtuch
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- mittlerer Topf
- ggf. Dosenöffner
- Nudelholz
- 2 Backbleche mit Backpapier

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 400 g Vollkornmehl z. B. Weizen oder Dinkel
- 200–300 ml warmes Wasser
- 100 g Vollkornmehl (zum Ausrollen)
- ½ Würfel Hefe (à 21 g)
- ½ TL Honig
- 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Glas/Dose stückige Tomaten (400 g)
- 4 Zweige Oregano
- 2 Mozzarellakugeln
- Salz und Pfeffer

(Saisonale) Alternativen

Als Gemüsebelag eignen sich im ...
Frühling: Spinat, Mangold oder Spargel
Sommer/Herbst: Zucchini, Paprika, Tomaten oder Mais
Winter: Kürbis oder Sellerie
Ganzjährig: Champignons oder Zwiebeln
Auch lecker: Basilikum oder Thymian als Kräuter

Pizza Margherita



1 Das gesamte Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle formen. In einem Messbecher das lauwarme Wasser, Hefe, Honig und 2 TL Salz unter Rühren auflösen. Die Hefelösung in die Kuhle geben und nach und nach mit dem Mehl vom Rand her vermengen. Alles zusammen min. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, so dass er weich ist, aber noch die Form hält. Für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zwiebeln auf mittlerer Stufe mit Öl im Topf glasig dünsten. Anschließend Knoblauch und kurz darauf Tomaten zufügen, abgedeckt auf kleiner Stufe 15 Minuten köcheln lassen. Den Backofen vorheizen (200 °C Umluft).

3 Den Mozzarella halbieren und klein würfeln. Weiteren Belag nach Wahl vorbereiten während der Teig geht und die Soße köchelt.

4 Den Oregano abspülen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Soße mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Den Teig durchkneten, halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, Soße und Mozzarella darauf verteilen. Für 15–20 Minuten backen.

Die Kinder können die Wassertemperatur vorher mit dem Finger testen.

Zwiebeln halbieren und auf die Schnittfläche legen. Die Kinder können die Schale zur Wurzel hin abziehen und mithilfe des Krallengriffs kleinschneiden.

Was passiert, wenn der Teig ruht? Lassen Sie die Kinder raten wie groß der Teig wird.

Abgeschmeckt wird gemeinsam. Jedes Kind probiert die Soße mit dem eigenen Teelöffel.

Die Kinder können auch mit den Händen je aus einer kleinen Teigkugel ihre eigene Pizza formen und belegen.



Tipps & Tricks

Teig braucht Zeit. Je mehr Zeit der Teig zum Gehen hat, desto weniger Hefe braucht er. Setzen sie den Teig mit 7g Hefe an und lassen Sie ihn im Kühlschrank in einer gut verschlossenen Glasschüssel 24h gehen. So können die Kinder die Entwicklung beobachten.

Mozzarella hat eine faserige Struktur, die durch das Kneten der Käsemasse in heißem Wasser entsteht. Ursprünglich aus roher Büffelmilch hergestellt, gibt es heute überwiegend Mozzarella aus pasteurisierter Kuhmilch im Handel.