

# Ein gutes und günstiges Familienmenü: selbst gemachte Pizza für nur CHF 11.50!



Wenn meine Schwiegermama Pina ihre berühmt-berüchtigte Pizza aus dem Ofen holt, sitzen alle Familienmitglieder ruckzuck am Tisch – schliesslich fabriziert sie die beste selbst gemachte Margherita, die ich je gegessen habe...

Wie das bei Mama-Rezepten irgendwie immer der Fall ist: Auch wenn ich Pinas Angaben ganz genau befolge, schmeckt meine Pizza niemals zu 100% so wie ihre.

Unsere neue Rubrik «Gut und günstig» stellt Gerichte vor, die bei vier Personen pro Kopf weniger als CHF 3.50 kosten. Diese selbst gemachte Pizza Margherita gehört dazu – auch wenn natürlich jede Person zusätzlich noch drauflegen kann, was sie möchte, Von Peperoni bis Kaviar kann der Preis ziemlich variieren, aber in der Basis sind wir, wie ihr weiter unten sehen könnt, so gut im Budget, dass man sogar noch einen Salat dazu servieren kann.

Buon appetito!

- 1000 g Mehl
- 1 Würfel Frischhefe
- 6 EL Olivenöl
- lauwarmes Wasser
- 2,5 EL Salz
  
- 1 Glas Passata di Pomodoro (pürierte Tomaten)
- 2 grosse EL Olivenöl
- 4 Kugeln Mozzarella à je 150 g
- ½ Knoblauchzehe
- Frischer Oregano und Basilikum, alternativ trockene Kräuter verwenden
- Salz, Pfeffer

...und alles, was man sonst auf seiner Pizza mag

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, danach das Olivenöl begeben und dieses mit den trockenen Zutaten verreiben.
2. In einem Gefäss die Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen, zur Teigmischung geben und zu kneten beginnen. Laufend lauwarmes Wasser unter Kneten beifügen, bis sich ein kompakter, nicht mehr klebriger Teig bildet.
3. Jetzt werden die Muckis beansprucht: Der Teig muss ordentlich weitergeknetet werden, bis er sich zart und

geschmeidig anfühlt. Das kann ca. 10–15 Minuten dauern: Wer eine Küchenmaschine hat, kann den Teig natürlich auch von dieser bearbeiten lassen.

4. Wenn der Teig fertig ist, bleibt er in der Schüssel: Mit einem sauberen, feuchten Küchentuch zudecken und an einen warmen Ort stellen.
5. Der Teig sollte während 1½ bis 2 Stunden um das Doppelte aufgehen.
6. In der Zwischenzeit das Tomatenpüree mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum vermischen: Die halbe Knoblauchzehe reinpressen, dann einrühren und abschmecken.
7. Den Mozzarella in Stücke rupfen oder schneiden und alle anderen Zutaten vorbereiten, die auf das Meisterwerk kommen sollen.
8. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen schön dünn auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und darauf achten, dass der Rand etwas höher ist, damit die Flüssigkeit nicht darunter laufen kann. Wenn am Schluss noch Teig übrigbleibt, diesen einfrieren oder separat belegen und backen.
9. Jetzt kommt die Tomatensauce auf den Teig, danach der Mozzarella. 10. Den Ofen auf 220 °C vorheizen: Die Pizza in der unteren Ofenhälfte je nach Dicke des Teigbodens zwischen 15 und 20 Minuten backen.

Totalpreis «Gut und günstig» inklusive Olivenöl, exklusive Kräuter und Gewürze, die man meistens sowieso im Gewürzregal / im Garten hat = CHF 11.50