

PIZZA FÜR EINE KÖNIGIN

Raffaele Esposito dachte sich gleich mehrere neue Pizzas aus. Und tatsächlich traf er den Geschmack der Königin mit einer seiner Pizzas, deren Zutaten grün, weiß und rot waren – wie die italienische Flagge.



DAS ROTE
ist Tomatensoße.



DAS WEISSE
ist Mozzarella.

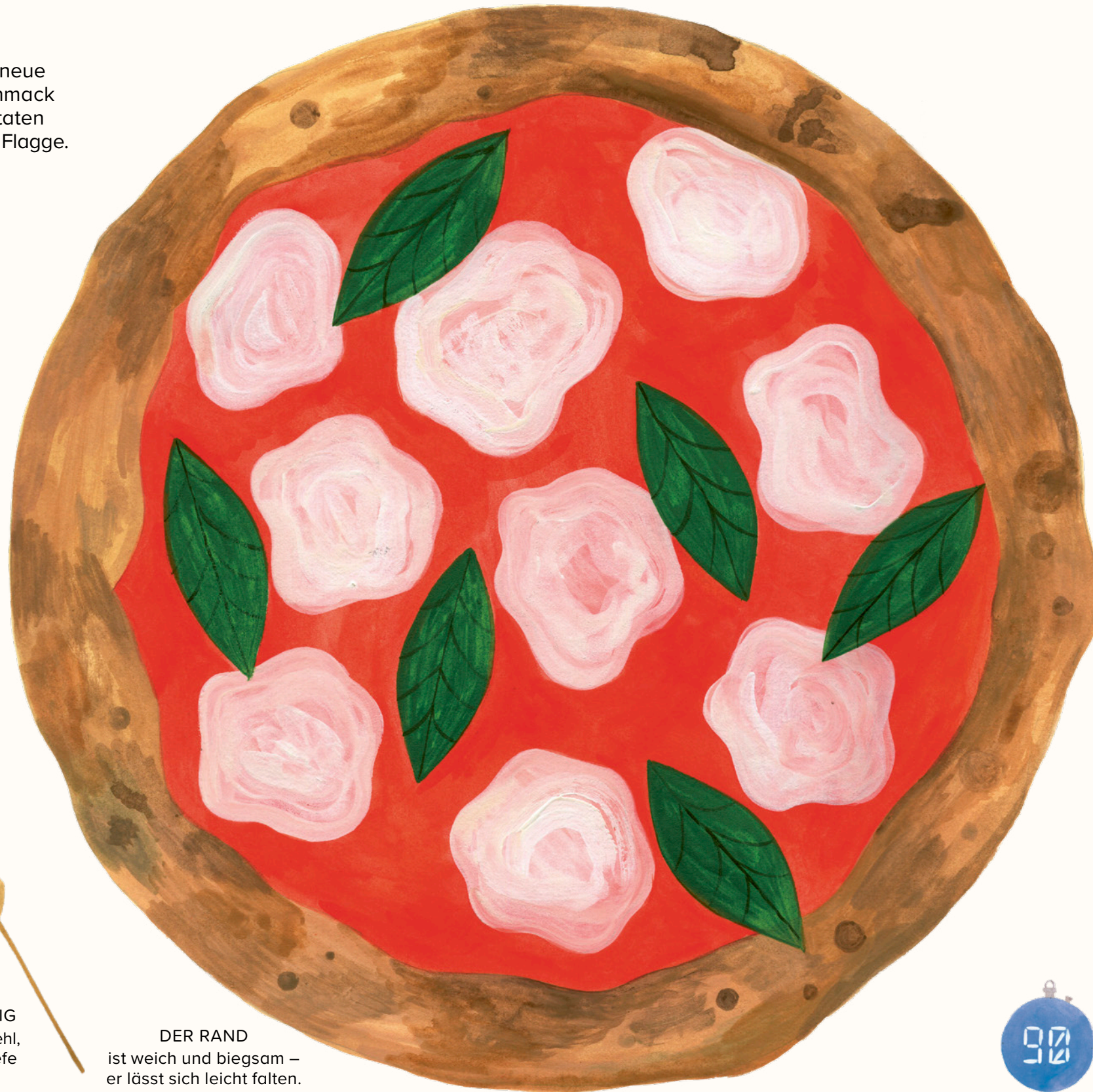


DAS GRÜNE
sind Basilikumblätter.

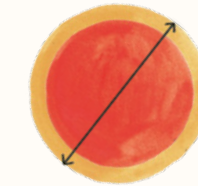


IN DEN TEIG
kommen Mehl,
Wasser, Hefe
und Salz.

DER RAND
ist weich und biegsam –
er lässt sich leicht falten.



*Margherita, o du fein Belegte,
Erstrahlst in Rot-Grün-Weiß,
Wir verehren dich, verzehren dich,
Am liebsten noch ganz heiß!*



Pizza Margherita hat
einen Durchmesser von
höchstens 35 Zentimetern.



In der Mitte ist sie etwa
0,25 Zentimeter dick.

Der knusprige Rand
hat eine Dicke von
1 bis 2 Zentimetern.



Ein Pizzabäcker belegt eine Pizza
in nur 10 Sekunden! Pizza Margherita
wird in einem Holzofen bei einer
Temperatur von bis zu 485 Grad
Celsius gebacken.



Sie bleibt nur 60 bis 90 Sekunden im
Ofen. Dann wird sie direkt dampfend
heiß serviert. Am besten schmeckt sie,
wenn man sie sofort isst.