

Rezept

Basispizza Margherita

Ein Rezept von Basispizza Margherita, am 06.06.2025

Zutaten

400 g Wiener Grießler, Spätzlemehl oder Pizzamehl + Mehl zum Arbeiten
Salz
1 Pck. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
1 EL neutrales Öl
2 Knoblauchzehen
6 EL Öl
500 g passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)

1TLgetrockneter OreganoPfefferZucker2 KugelnMozzarella (250 g)

4 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 930 kcal

Zubereitung

- 1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- 2. Beide Mehlsorten, 10 g Salz, Hefe und ca. 300 ml lauwarmes Wasser mit den Händen oder einer Küchenmaschine mit Knethaken verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und die Oberfläche schön glatt ist (frische Hefe zuvor im Wasser auflösen). Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, die so groß ist, dass sich das Teigvolumen verdoppeln kann. Mit einem Tuch zudecken. Eine Plastiktüte locker über das Tuch legen damit der Teig nicht austrocknet.
- 3. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen sichtbar vergrößert hat.
- 4. Pizzateig in 4 oder 6 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dafür den Teig mit gleichmäßigen, kreisenden Bewegungen zwischen den Handflächen »schleifen«, bis die Oberfläche der Teigkugel glatt ist.
- 5. Eine große Auflaufform leicht ölen. Die Teigkugeln leicht ölen, hineinlegen und mit einem Deckel oder Frischhaltefolie zudecken. Den Teig an einem warmen Ort 45-60 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. Geht der Teig zu schnell auf, in den Kühlschrank stellen.
- 6. Währenddessen für die Tomatensauce Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf in 2 EL Olivenöl 2 Min. anschwitzen, Tomaten und Oregano dazugeben. Aufkochen, salzen und pfeffern und bei geringer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Immer wieder umrühren, zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und vom Herd nehmen.

- 7. Ein Ofenblech oder noch besser einen Pizzastein auf der untersten Schiene in den Backofen schieben. Backofen auf 250° oder die höchste Stufe vorheizen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- 8. Eine Teigkugel auf einer mit Wiener Grießler, Spätzlemehl oder Pizzamehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø (oder ca. 20 cm Ø bei 6 Pizzen) dünn ausrollen oder zuerst mit den Fingerkuppen flach drücken und dann ähnlich wie einen Strudelteig rund ausziehen so wird der Rand schöner. Ein Backpapier auf ein Brett oder ein Blech ohne Rand legen, den Teig auf das Backpapier legen.
- 9. Je 3-4 EL Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit ein paar Mozzarellascheiben belegen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Die Pizza mit dem Backpapier vom Brett direkt auf das heiße Blech oder den Pizzastein im Ofen ziehen und in 5-8 Min. knusprig braun backen. Währenddessen die nächste Pizza vorbereiten. Eine Pizza nach der anderen backen, mit Basilikumblättchen belegen und heiß und knusprig zwischen den Gästen aufteilen wie in Italien.