

## Rezept

# Grundrezept für Pizza Margherita

Ein Rezept von Grundrezept für Pizza Margherita, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> Salz	<b>15 g</b> frische Hefe
<b>1 Prise</b> Zucker	Mehl zum Verarbeiten
Öl oder Mehl für das Backblech	<b>400 g</b> geschälte Tomaten aus der Dose (abgetropft)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>150 g</b> Mozzarella (möglichst Büffelmozzarella)	etwa 20 Basilikumblättchen
<b>2 EL</b> frisch geriebener Pecorino	<b>4 EL</b> Olivenöl extra vergine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GROSSE PIZZA: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1905 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Öl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl gießen (Step 1). Alles mit den Knethaken des Handrührers verrühren, dabei nach und nach esslöffelweise so viel lauwarmes Wasser zugießen, dass ein fester, geschmeidiger Teig entsteht (Step 2). Mit Mehl bestäuben und 1 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals kräftig durchkneten, dann mit einem Nudelholz zu einem fast backblechgroßen runden Fladen ausrollen (Step 3).
3. Den Teig auf ein geöltes oder bemehltes Blech legen, mit den Händen flach drücken, den Rand etwas dicker lassen (Step 4). 10 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.
4. Für den Belag die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und auf dem Teig verteilen, salzen und pfeffern. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.
5. Die Pizza im heißen Ofen (unten) 15 Min. backen, herausholen, mit Basilikumblättchen und Pecorino bestreuen, mit Öl beträufeln. Nochmals 10 Min. backen.