Pizza Margherita mit Übernachtteig

Pizza, Flammkuchen & herzhaftes Gebäck · 3 Pizzen (ca. 30 cm) · Arbeitszeit 25 Min. · Gesamtzeit 24 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 320 g kaltes Wasser
- 2 g frische Hefe
- 500 g Pizzamehl (Tipo 00) oder Weizenmehl Type 550
- 12 g Salz
- 10 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g geschälte Tomaten (Dose)
- 1/2 TL Salz
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 Kugeln Mozzarella (je 125 g), gut abgetropft
- frisches Basilikum, Olivenöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 2** auflösen. Mehl, Salz und Öl zugeben und **3 Min./Teigknetstufe** kneten. In einer geölten Dose verschlossen 18–24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
2. Den Teig 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, in 3 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.
3. Für die Sauce Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Tomaten, Salz und Oregano zugeben und **5 Sek./Stufe 5** grob pürieren – die Sauce wird roh verwendet.
4. Backofen mit Blech oder Pizzastein auf höchster Stufe (mind. 250 °C) vorheizen. Teiglinge mit den Fingern dünn auseinanderdrücken, mit Sauce bestreichen, Mozzarella zupfen und darauf verteilen. Pizza nacheinander ca. 7–9 Minuten backen. Mit Basilikum und Öl servieren.

> **Tipp:** Die lange kalte Reifung macht den Rand luftig und aromatisch. Den Mozzarella vorher gut abtropfen lassen, sonst wird die Pizza wässrig.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/