

Pizza Marinara



Zutaten:

Pizzateig:

500 g Weizenmehl (Typo 00)

325 ml kaltes Wasser

10 g Salz

3-5 g frische Hefe

1 EL Olivenöl

Pizzasauce und Belag:

400 g geschälte Tomaten (San Marzano, zerdrückt)

1 TL Olivenöl

1 TL feines Meersalz

3-4 Knoblauchzehen, dünn geschnitten

Oregano (getrocknet), nach Geschmack

Olivenöl (extra vergine)

Frisches Basilikum (nach dem Backen auflegen)

Pizzateig:

1. Hefe in der Rührschüssel im kalten Wasser auflösen. Mit einem Kochlöffel etwa die Hälfte des Mehls einrühren. Schüssel in die Küchenmaschine geben.
2. Die andere Hälfte des Mehls mit dem Salz vermischen.

3. Teig auf kleiner bis mittlerer Stufe kneten lassen. Dabei das restliche Mehl mit dem Salz nach und nach zugeben. Zwischendurch auch das Olivenöl zugeben.

4. Teig insgesamt ca. 12 min kneten lassen.

5. Teig abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann zu einer Kugel formen und

über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. (Stockgare)
6. Teig in Portionen teilen, Kugeln rundwirken und in abgedeckten Schüsseln im Kühlschrank aufbewahren. (Länger aufzubewahrenden Teig in 0° Fach geben.)

Teig ausziehen:

1. Teigkugel zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen und auf reichlich Semola geben.

2. Teig mit den Händen ausziehen.

Pizza belegen / backen:

Pizzaofen mit Stein ca. 45 min vorheizen, mindestens auf 275°. Tomaten zerdrücken, mit Olivenöl und Salz vermengen. Mit kreisenden Bewegungen

löffelweise Pizzasauce verteilen, nicht zu viel nehmen. Knoblauchscheiben verteilen und Pizza ca. 8 min backen, bis der Rand schön gebräunt ist. Anschließend nach Wahl mit frischen Basilikumblättern belegen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Hinweise:

Teig und Sauce reichen für ca. 3 Pizzen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung 2x 25 min, Gesamtzeit mindestens 24 h, Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Foto und Rezept: Walter Stand 07.03.2026