

Pizza 8-9 h

Geheimrezept

Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 2-3 h
Stückgare: 6 h
Backen: 5 min

Zutaten für 7 runde Pizzen,
Ø ca. 30cm:

1000 g Pizzamehl Alberto
640 g kaltes Wasser
10 g Frisch-Hefe zerbröselt
26 g Salz
4 EL Olivenöl

Zum Formen oder Auswallen etwas
Pizzadunst verwenden



Zubereitung mit Knetmaschine:

Alle Zutaten auf kleiner Stufe 3 min vermengen. Danach ca. 10 min intensiver kneten. Fenstertest machen (siehe Tipp Fenstertest) Teig zugedeckt für 2-3 h bei Raumtemperatur gären lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, für runde Pizzen in ca. 280 g Teiglinge portionieren und rund wirken. Die Teiglinge bei Raumtemperatur zugedeckt für 6 h ruhen lassen.

Pizzateig formen:

Arbeitsfläche mit etwas Pizzadunst bestreuen.

Nach der Ruhezeit die Teiglinge von Hand durch Drücken und Ziehen rund zu Pizzaböden formen. Den Pizzarand nicht bearbeiten, damit es einen Rand mit groben Poren/ Löchern gibt. Den Pizzateig für 10 min entspannen lassen und dann auf die Originalgrösse ziehen. Falls sich der Teig zusammenzieht nochmals 10 min entspannen lassen.

Danach die Böden nach Belieben mit Tomatensauce und Euren Lieblingszutaten belegen.

Backen

Ofen bei Ober-/Unterhitze, wenn vorhanden mit Pizzastein, auf min. 230°C – 300°C vorheizen. Die belegte Pizza mit Hilfe einer mit Pizzadunst bestreuten Pizzaschaufel auf den heissen Pizzastein schieben. Wer keinen Pizzastein besitzt die Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 5 min backen, bis der Boden knusprig ist.

Gutes Gelingen!

