



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Italienische Pizza



ZUTATEN:

Vorteig:

- 88 g Wasser
- 187 g Mehl (Typo 00)
- 1,8 g Hefe

Hauptteig:

- 150 g Mehl (Typo 00)
- 10 g Salz
- 2,5 g Hefe
- 130 g Wasser (30° C)
- 10 g Olivenöl
- 10 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Ich empfehle italienisches Mehl Typo 00 zu verwenden. Alternativ kann man auch deutsches Weizenmehl Type 405 verwenden.

Alle Zutaten für den Vorteig verkneten und für mindestens 12 h - besser 24 h - kalt stellen. Achtung, der Teig ist sehr fest - das gehört so :-)!

Den Vorteig dann mit dem Wasser des Hauptteigs etwas auflösen. Hefe und Zucker dazu geben und auflösen. Anschließend das Mehl und Olivenöl zugeben und 15 Minuten von Hand verkneten oder 6 Minuten im langsamen Gang, dann 8 Minuten im schnellen Gang. Zum Schluss noch das Salz zugeben und 2 Minuten verkneten. Den Teig dann 1h ruhen lassen.

Profitipp: der Zucker im Teig sorgt dafür, dass die Pizza schneller bräunt und knusprig wird.



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Italienische Pizza



ZUBEREITUNG:

Der Teig ist dann aufgegangen. Nun in zwei Teile teilen (oder in 3, was dann kleinere Pizzen ergibt). Diese dann gleichmäßig rund formen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Teigkugeln dann in eine bemehlte Form geben und diese abdecken (sie sollte groß genug sein, denn die Teigkugeln verdoppeln gut ihre Größe).

Wenn Ihr sie morgen backen möchtet: ab in den Kühlschrank und am nächsten Tag 1-2 h vor dem Verarbeiten herausnehmen.

Ansonsten für 3h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nun auf einem Haufen aus Hartweizengrieß (oder Semolina) eine Teigkugel legen und vorsichtig von der Mitte flach nach außen drücken. Seid dabei wirklich vorsichtig und achtet darauf, dass der Rand schön fluffig bleibt. In die Hand nehmen, vorsichtig drehen und so den Teig dehnen lassen. Der Rand sollte weiterhin dick sein und die Mitte hauchdünn.

Dann auf einen Schieber mit Backpapier legen (Profis auch ohne), noch mal in Form ziehen und belegen. Die Qualität des Belags finde ich sehr wichtig! Ich gebe 3 EL Tomatensauce, anschließend Büffelmozzarella sowie frische Tomaten auf die Pizza.

Dann in den vorgeheizten Backofen (ich lasse meinen Backofen inklusive Backstahl oder Backstein auf oberster Schiene mindestens 1h auf voller Temperatur Ober-/Unterhitze aufheizen) und für 6-8 Minuten backen. Anschließend die Pizza komplett mit Olivenöl beträufeln, Basilikumblätter und wer möchte, kann noch Parmesan darüber raspeln. Mhhh... superlecker!