



Pizzateig

Es gibt viele "schnelle" Rezepte für Pizzateig, doch es ist wie beim Brotbacken, gute Teige brauchen Zeit, viel Zeit. In diesem Rezept wird ein Vorteig verwendet, der 14 Stunden reifte. Der Hauptteig reifte gar 72 Stunden im Kühlschrank.

Dazu habe ich «Farina di grano tenero tipo "00"» verwendet. Ein Weizenmehl mit einem sehr hohen Anteil an Klebereiweissen (Gluten). Es macht den Teig sehr elastisch und gut ausziehbar. Und es ist auch dafür verantwortlich, dass der Teig schön aufgeht und grossporig wird.

Das Resultat ist ein knuspriger, wohlschmeckender Teig mit vielen, grossen Poren.

Tipo "00" bezeichnet den Ausmahlgrad des Mehles, sagt aber nichts über den Anteil an Klebereiweissen (Gluten) aus. Für einen Pizzateig mit langer Teigführung ist ein Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweissen (ca. 13%) ideal. Bei italienischen Mehlen ist der Klebergehalt meistens auf der Packung angegeben.

Zutaten (für 2 grosse Pizzen)

Vorteig

50g Weizenmehl 550
25g Wasser
0,5g Hefe (ein Kügelchen von ca. ø3mm)

Hauptteig

Vorteig

50g Hartweizengriess
150g Pizzamehl Tipo "00"
125g Wasser
20g Olivenöl
4g Hefe

6g Salz

Zubereitung

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten und ca. 14 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Für den Haupteig Vorteig mit allen andern Zutaten zuerst 5 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Danach auf mittlerer Stufe weiter kneten bis ein elastischer, straffer Teig entsteht der sich gut von der Teigschüssel löst. Das kann 10 bis 15 Minuten oder sogar länger dauern.

Eine Teigwanne mit Olivenöl einreiben, Teig hineingeben und abgedeckt mindestens 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Die Reifung kann auf bis zu 6 Tagen ausgedehnt werden. Nach jeweils 1-2 Tagen den Teig entlüften, d.h. etwas zusammendrücken, damit die Gärgase entweichen.

Backen

Den Backofen mit Pizzastein auf 250° vorheizen. Das dauert gut eine halbe Stunde, da der Pizzastein auch voll aufgeheizt sein muss. Die belegte Pizza ca. 10 - 12 Minuten backen.



Vorteig



Fertiger und eingölter Pizzateig vor der Lagerung im Kühlschrank



Farina di grano tenero tipo "00"



Den Pizzateig auf einem gut bemehlten Pizzaschieber ausziehen und belegen. Dank dem Mehl lässt sich die fertig vorbereitete Pizza gut auf den heißen Backstein "rutschen".