

Pizzateig

Rezept für zwei Pizzen:

270 g	Weizenmehl Typ 00 (Eiweißanteil 13% !)
160 g (ml)	Wasser
60 g	Sauerteig (TA = Teigausbeute 200% bzw. Wasser & Mehl 1:1)
5 g	Meersalz / Jodsalz 8 g
5 ml	bestes Olivenöl

Semola zum Ausziehen

50 g	Parmesan
Ca. 200 g	Büffelmozzarella
Etwas Basilikum	

- Wasser, Sauerteig, Salz und Olivenöl mit einem Löffel kurz verrühren.
- Mehl zugeben und mit einem Löffel oder von Hand gut verrühren, das Mehl sollte gut eingearbeitet sein. 2 Stunden, abgedeckt, bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und in ein mit Olivenöl bepinseltes Gefäß geben und abdecken. Im Kühlschrank für 8-10 Stunden reifen lassen.
- Den Teig bei ca. 25°C Raumtemperatur, für 3-6 Stunden, gehen lassen. Er sollte sich verdoppeln...
- Den Backofen rechtzeitig auf höchster Stufen (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Am besten mit Backstein...
- Die Arbeitsfläche großzügig mit Semola bestreuen, den Teig vorsichtig aus der Auflaufform holen und zu einer Pizza ausziehen.
- Mit 3 EL Tomatensauce bestreichen und mit Parmesan bestreuen.

Backzeit:

Gebacken habe ich meine Pizza bei 225°C ca. 3 Minuten, erst dann habe ich sie mit den restlichen Zutaten belegt und für weitere 6-7 Minuten fertig gebacken...



Pizzasauce:

1 Ds. Pizza-, passierte oder ganze Tomaten (400g)
5 g Meersalz / Jodsalz 4 g
10 ml bestes Olivenöl
Basilikum, Oregano oder Thymian, je nach Geschmack...

- Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut pürieren.

