

Pizza

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Sommer

1 Blech



Zutaten

610 G	Weizenmehl
390 G	kaltes Wasser
18 G	Salz
4 G	Hefe (Das ist kein Tippfehler–wirklich nur 4 g)

Zubereitung

1. Mit der Küchenmaschine aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten.

Das dauert auf kleiner Stufe ca. 10 min.

2. Anschließend den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde reifen lassen.
3. Dann den Teig in 4 Teile á 250 g teilen.
4. Diesen weichen Teig mit Hilfe einer Teigkarte zu runden Kugeln formen und mit etwas Abstand in eine Teigwanne geben.

Diese Teiglinge nun 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

5. Zum Ausarbeiten die Teiglinge mit viel Hartweizengrieß in Form drücken und dehnen (nicht ausrollen) damit die Pizza einen dünnen Boden und einen dickeren Rand bekommt.
6. Für die Tomatensoße passierte Tomaten, Salz, Zucker und evtl. Kräuter gut verrühren.
7. Die Teiglinge mit Tomatensoße bestreichen und mit Mozzarella belegen.
Den Rest kann jeder nach Geschmack belegen und sofort ins vorgeheizte Rohr geben.
8. Meine Pizza wurde nur mit Tomatensoße und Mozzarella gebastet. Sie wurde mit Rucola, Rohschinken, Oliven und frischen Kräutern belegt.
9. Zum Backen der Pizza braucht man eine hohe Backtemperatur. Ich habe einen Pizzastein mit der Grillfunktion aufheizt und das Rohr wenn möglich auf 300 Grad vorheizt.