

Pizzateig

Für 4 Portionen

500 g Weizenmehl 405 300 ml Wasser 2 TL Salz
5 g Frischhefe

Für die Sauce:

1 Dose Pizzatomen Salz, Pfeffer Zucker
Basilikum Oregano

Zunächst das Mehl mit dem Salz sieben und es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teigfunktion füllen. Nun die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und anschließend zum Mehl-Salz-Gemisch geben.

Anschließend die Zutaten in 20 Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verkneten um eine geschmeidige Textur zu erhalten.

Anmerkung:

Eine elektrische Hilfe ist hier fast schon Pflicht, zur Not tut es auch ein Handrührgerät mit Knethaken.

Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und zwei Stunden ruhen lassen. Anschließend in vier Stücke zu je 200 g teilen, diese zu Kugeln formen und wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen lassen.

Die geringe Menge Hefe sorgt gemeinsam mit der langen Gärung für einen äußerst aromatischen Teig.

Tipps für weitere Verarbeitung:

Den Teig so dünn (unter 4 mm) wie möglich ausrollen oder ziehen.

Für die Tomatensoße einfach eine Dose SchältoMATen mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen. Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen mit der Kelle über die komplette Pizza verteilen. Eine gute Pizza sollte man nicht in Tomatensoße ertränken. Wenn einzelne Teigbereiche keine Soße abbekommen, macht das nichts.

NN am 21. Juli 2024