

Pizza Margherita - Pizzateig – Lange Teigführung

Zutaten:

500g	Pizzamehl Type 00 z.B. Manitoba-Mehl mit Eiweißgehalt über 14%
327g	Wasser kalt
50g	Olivenöl kaltgepresst
11g	Salz
1g	Hefe
	Semola rimacinata (Hartweizengries fein gemahlen) zum Teig ziehen
	Tomatenpolpa, passiert, ungewürzt
375g	Mozzarella (3 x 125g Packung)

Prozedur:

1. Mehl in Rührschüssel (mit Deckel) geben und das Wasser mit einem Kochlöffel unterrühren.
2. 20 – 30 Min ruhen lassen.
3. Unter Rühren mit dem Knethaken bei mittlerer Stufe Hefe und Salz zugeben.
4. 5 – 8 Min bei mittlerer Stufe rühren – der Teig sollte sich am Ende von der Schüssel lösen.
5. Olivenöl unter Rühren zugeben und einkneten.
6. 8 – 10 Min bei höchster Stufe kneten – der Teig löst sich immer besser von der Rührschüssel ab.
7. Rührschüssel mit dem Deckel verschließen.
8. Teig an einen kühlen Ort stellen und reifen lassen
9. Bei einer Reifetemperatur von 12 – 15°C beträgt die Reifezeit etwa 48 Stunden.
Bei einer Reifetemperatur von 8 – 12°C beträgt die Reifezeit etwa 72 Stunden.
10. Nach der Reifezeit den Teig in die warme Küche stellen und für mindest 3 Stunden aklimatisieren lassen.
11. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche von Hand gut durchkneten und zu einer Rolle formen.
12. Nun den Teig in vier etwa gleich große Portionen teilen.
13. Jeder dieser Portionen nochmal kneten und anschließend mit Frischhaltefolie abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.
14. Mindestens 2 Stunden ruhen lassen, bevor du die Teiglinge für die Pizzabereitung verwendest.
15. Am besten lässt sich der Pizzaboden in Form bringen, indem man erst den Teigling auf eine mit gemahlenem Hartweizengrießmehl (Semola rimacinata) bestaube Fläche legt und in mit den Fingern von der Mitte her nach Außen drückt. Anschließen kann man den Teig über den Handrücken legen und vorsichtig zu einer größeren Fläche (Größe hängt von der eigenen Vorliebe und dem Pizzaofen ab) ziehen.
16. Pizzaboden mit pürierter Tomatenpolpa (ungewürzt) nur dünn bestreichen.
17. Dünn geschnittenen Mozzarella-Schnippel (für 4 Pizzen dieser Teigmenge reichen etwa 3 x 125g Mozzarella) bestreuen.
18. Pizza weiter nach Gusto belegen – nicht zu viel Belag, weil das die Pizza verdirbt
19. Im vorgeheizten Pizzaofen bei 400°C für 2 bis 3 Minuten backen anschließend nach Bedarf mit Salz frisch gemahlenen Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl begießen

Buon Appetito