



Hausgemachte Pizza «kinderleicht»



Für 3 Personen

🕒 24 Std. Aufgehzeit + 45 Min.

🔥 Backen

ZUTATEN:

500 g	Mehl Typ «1» oder «Pizzamehl Typ 650»
325 g	Wasser (26 Grad warm)
15 g	Meersalz
15 g	Olivenöl Extra Vergine
2.5 g	Hefe, frisch
210 g	Tomatenragout
300 g	Büffelmozzarella oder Fior di latte
	Lieblingszutaten

ZUBEREITUNG:

- Mehl in eine Schüssel geben
- Wasser dazugeben und kneten
- Olivenöl und Salz dazugeben und zu einem weichen Teig kneten
- Hefe im Teig verteilen und von Hand fertig kneten
- Aus dem Teig eine Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen
- Aus dem Teig 3 gleich schwere Kugeln (ca. 280 g) formen und entlüften (siehe Video)
- Die Teigkugeln mit Klarsichtfolie zudecken und 15 Std. im Kühlschrank ruhen lassen
- Teigkugeln aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur während 5 Std. aufgehen lassen
- Teig ohne Wallholz auswallen (2 cm Rand lassen)
- Jede Pizza mit 70 g *Tomatenragout belegen
- Jede Pizza mit 100 g **Mozzarella belegen
- Mit den ***Lieblingszutaten belegen

****Backen:

- Pizza auf dem Grill (ca. 370 Grad), auf dem vorgeheizten Kordierert-Stein 4-5 Min. backen
- Oder im vorgeheizten Backofen (max. Temperatur) auf dem heißen Backblech während 6 Min. backen

Besondere Hinweise:

- *** Tomatenragout:** Für die Pizza werden die Tomaten von Hand geschnitten, gekocht und nicht gemixt. Durch das Mixen wird das Tomatenragout sehr wässrig, somit schwächer im Geschmack und macht die Pizza während dem Backen wässrig.
- **** Mozzarella:** Wird von Hand hauchdünn geschnitten und nicht geraffelt. Durch das Raffeln verliert die Mozzarella an Konsistenz, Geschmack und wird beim Backen wässrig.
- ***** Lieblingszutaten:** Drauflegen kann man alles was man gerne hat. Rohschinken, Rauchlachs oder Salate wie z.B. Rucola werden erst nach dem Backen draufgelegt.
- ****** Backen:** Eine Pizza, die Zuhause gebacken wird ist nicht zu vergleichen mit einer Pizza die in einem Pizzaofen gebacken wird. Ein traditioneller Pizzaofen erreicht eine Temperatur von 450 Grad, im Gegensatz zu einem Backofen der ca. 270 Grad erreicht. Pizza, die in einem Pizzaofen gebacken wird erkennt man an dem braunen Rand und dem dunklen Boden.

