

Pizza 24 h alla napoletana

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 1.5 h
Stockgare: 18 h
Stückgare: 6 h
Backen: 5 min

Zutaten für 7 runde Pizzen, Ø ca. 30cm:

1000g	Pizzamehl Alberto
680 g	kaltes Wasser
20 g	kaltes Wasser
1 g	Frisch-Hefe zerbröseln
26g	Salz



Pizza Napoletana

Zum Formen etwas Pizzadunst verwenden

Zubereitung mit Knetmaschine:

Mehl und 680 g kaltes Wasser auf kleiner Stufe 2 min mischen. Dann Hefe und die restlichen 20 g Wasser dazu geben und erneut auf kleiner Stufe 5 min kneten. Erst jetzt das Salz dazu und 15 min bei grösserer Stufe intensiv kneten. Fenstertest machen (siehe Tipp Fenstertest).

Teig in einer Box mit Deckel oder mit Folie bedecken für 18 h bei Raumtemperatur gären lassen. 2 – 3x den Teig aufziehen (siehe Tipp aufziehen).

Aufarbeiten und Stückgare:

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, in 280 g Teiglinge portionieren und rund wirken. Die Teiglinge bei Raumtemperatur zugedeckt für 6 h ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Pizzadunst bestreuen.

Nach der Ruhezeit die Teiglinge von Hand durch Drücken und Ziehen rund zu Pizzaböden formen. Den Pizzarand nicht bearbeiten, damit es einen Rand mit groben Poren/ Löchern gibt. Den Pizzateig für 10 min entspannen lassen und dann auf die Originalgrösse ziehen. Falls sich der Teig zusammenzieht nochmals 10 min entspannen lassen.

Danach die Böden nach Belieben mit Tomatensauce und Euren Lieblingszutaten belegen.

Backen:

Ofen bei Ober-/Unterhitze, wenn vorhanden mit Pizzastein, auf min. 230°C – 300°C vorheizen. Die belegte Pizza mit Hilfe einer mit Pizzadunst bestreuten Pizzaschaufel auf den heissen Pizzastein schieben. Wer keinen Pizzastein besitzt die Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 5 min backen, bis der Boden knusprig ist.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

