Familienpizza

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	1.5 h	10 min	5 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Familienpizza

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für ein Blech

- 400 g Pizzamehl Alberto
- 10 g Salz
- 16 g Frischhefe
- 240 g kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zum Formen etwas Pizzadunst verwenden.

Pizzateig einfrieren

Der Pizzateig kann problemlos eingefroren werden. Den Teig direkt nach der Stockgare zu einer Kugel formen und luftdicht in Plastik verpacken. Innerhalb von einem Monat verbrauchen.

Zubereitung

Alle Zutaten auf kleiner Stufe 3 min mischen. Danach ca. 10 min intensiver kneten, solange bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare

Den Teig in einer geölten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte (ca. 1-1.5h) aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, und rund wirken. Zugedeckt nochmals 10min gären lassen.

Pizzateig formen

Arbeitsfläche mit Pizzadunst bestreuen. Nach der Ruhezeit den Teig von Hand durch Drücken und Ziehen auf die Blechgrösse formen oder auswallen. Den Pizzarand nicht bearbeiten, damit es einen Rand mit groben Poren/ Blasen gibt. Den Pizzateig für 10 min entspannen lassen und dann auf die Originalgrösse ziehen. Falls sich der Teig zusammenzieht, nochmals 10 min entspannen lassen. Den Pizzaboden nach Belieben mit Tomatensauce und euren Lieblingszutaten belegen.

Backen

Ofen bei Ober-/Unterhitze, so heiss wie möglich (230°C- 300°C) vorheizen. Ca. 10 -15 min backen, bis der Boden knusprig ist.

Gutes Gelingen!

Tipp: Wenn Pizzateig übrig bleibt: Teig auswallen, mit Tomatensauce bestreichen und backen (ca. ⅔ der Zeit). Abkühlen lassen und luftdicht einfrieren. Die gefrorene Pizza belegen und kurz fertig backen.