Pizza - 24 h geführt alla napoletana

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung
90 min

Stockgare
18 h

Stückgare
6 h

Backen
5 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Pizza - 24 h geführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 6 runde Pizzen, Ø ca. 30cm

- 1000g Pizzamehl Alberto
- 26g Salz
- 1g Frischhefe
- 640g kaltes Wasser
- 20g kaltes Wasser

Wichtig:
zum Formen etwas Pizzadunst verwenden

Pizzadunst

Wir empfehlen euch den Pizzadunst wärmstens. Diesen verwenden wir zum Ausziehen von Pizzen und Auswallen von Wähen- und Flammkuchenteigen, zum Bestäuben von Broten oder einfach als Unterlage damit der Teig nicht klebt.



Backen

Ofen bei Ober-/Unterhitze, wenn vorhanden mit Pizzastein, so heiss wie möglich (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.



Zubereitung

Mehl und 640g kaltes Wasser auf kleiner Stufe 2 min mischen. Dann Hefe und die restlichen 20g Wasser dazu geben und erneut auf kleiner Stufe 5 min kneten. Erst jetzt das Salz dazu und 15 min bei grösserer Stufe intensiv kneten. Mit dem Fenstertest prüfen.



Stockgare

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



Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, in 260g Teiglinge portionieren und rund wirken.
Die Teiglinge bei Raumtemperatur zugedeckt für 6 h ruhen lassen.



Pizzateig formen

Arbeitsfläche mit 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.

Gutes Gelingen!