Pizza -
8 - 10 h geführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	V1: 2 - 3 h oder V2: 4 - 5 h	V1: 6 h oder V2: 4 - 5h	5 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Pizza - 8 -10 h geführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 6 runde Pizzen, Ø ca. 30cm

- 1000g Pizzamehl Alberto
- 24g Salz
- 10g Frischhefe
- 640g kaltes Wasser
- 4 EL Olivenöl

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.

Zubereitung

Alle Zutaten auf kleiner Stufe 3 min mischen. Danach ca. 10 min intensiver kneten. Mit dem Fenstertest prüfen.

Stockgare

Teig zugedeckt für V1: 2-3 h oder V2:4-5 h bei Raumtemperatur in einer geölten Schüssel oder Teigbecken gären lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, für runde Pizzen in ca. 260 g Teiglinge portionieren und rund wirken. Die Teiglinge bei Raumtemperatur zugedeckt für V1: 6 h oder V2: 4-5 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/ 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. Die Böden nach Belieben mit Tomatensauce und euren Lieblingszutaten belegen.

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.

Gutes Gelingen!