Pizza -
Express - Teig

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	1.5 h	0 min	5 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Pizza - Express - Teig

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3-4 runde Pizzen, Ø ca. 30cm

- 500 g Pizzamehl Alberto
- 13 g Salz
- 20 g Frischhefe
- 300 g kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zum Formen etwas Pizzadunst verwenden.

Pizzadunst

Wir empfehlen Euch den Pizzadunst wärmstens. Diesen verwenden wir zum Auswallen von Pizzen, 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 in einer Box mit Deckel oder mit Folie bedecken für 1.5 h bei Raumtemperatur gären lassen. 1x den Teig aufziehen (siehe Geheimtipp).

Pizzateig formen

Arbeitsfläche mit Pizzadunst bestreuen. Für runde Pizzen in ca. 260 g Teiglinge portionieren und rund wirken. 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, 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. 7 - 12 min backen, bis der Boden knusprig ist.

Gutes Gelingen!