

Rezept für den besten Pizzateig

Zeit ca. 6 – 8 Stunden, minimum 4 Stunden



Zutaten für ca. 10 mittlere Pizzateigli

- 1 kg Mehl (Typo 00 – wichtig!)
- 4g Trockenhefe
- 35 g Olivenöl
- 16 g Salz
- 2 TL Honig
- 660ml lauwarmes Wasser

Start

- Wasser und Hefe mit Honig gut vermischen (aktiviert die Hefe)
- Dann 2/3 des Mehls (650g) dazu mischen
- Den flüssigen Teig eine Stunde mit einem feuchten Tuch zugedeckt stehen lassen

Mitte

- Das Olivenöl und Salz beigeben und mischen
- Den Rest des Mehls dazugeben
- Kneten, kneten, kneten
- Den Teig mit Olivenöl beträufeln, mit Klarsichtfolie abdecken, und wieder eine Stunde zugedeckt stehen lassen

Schlussputz

- Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer Oberfläche mit Mehl nochmal kneten bis er geschmeidig und weich ist. Brauch so viel Mehl, wie nötig, bis er nicht mehr klebt.
- Dann kleine Teigknollen der gewünschten Grösse formen und auf ein Backblech mit Backpapier und genügend Mehl legen
- Teigli mit Mehl bestäuben und dann mit Klarsichtfolie decken

Je länger man den Teig jetzt stehen lässt, umso authentischer wird der Teig, minimum sind 2 Stunden ab jetzt und optimal ca. 4 Stunden.

Die Teigli, die man nicht braucht, kann man (nach der Ruhephase) in die Gfrieri tun...

Buon Appetito!