STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE 9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Pizza-Teig

Rezept

Teig:		
230	g	Pizzamehl
20	g	Spezialdunst Hartweizen
6	g	Hefe
5	g	Salz
165	g	Wasser (lauwarm)
1	EL	Olivenöl

Tomatensosse:		
4		Tomaten
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Oregano

Das Rezept ist berechnet für 2 Pizzen.

Kneten:

Hefe und Salz in Wasser lösen, Olivenöl dazugeben. Mehl und Spezialdunst Hartweizen beifügen und alles zusammen mischen.
Kneten von Hand: 20 Min.
Kneten mit der Maschine: 10 Min.

Ruhephase:

Anschließend den Teig halbieren, 2 Kugeln formen und zugedeckt ca. 3-4 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tomatensosse:

Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Geschnittene Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze beigeben. Auf kleiner Stufe ca. 40 Minuten köcheln lassen und anschliessend pürieren.

Bearbeitung: Den Teig auf ein mit ausreichend Mehl oder Spezialdunst Hartweizen bestäubten Tisch geben, mit dem Rundholz auswallen oder mit den Händen auseinander drücken. Mehrmals den Teig umdrehen. Anschliessend den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech absetzen oder in eine Pizzaform. Mit Tomatensosse bestreichen, mit zerpflücktem oder geschnittenem Mozzarella belegen, geschnittenen Basilikum darüberstreuen, fertig!

Backen: 12-14 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der untersten Rille.

Tipp: Der Pizza-Belegung sind keine Grenzen gesetzt. Bei anderer Belegungsvarianten einfach Basilikum weglassen und andere, passende Gewürze und/oder Kräuter verwenden.

Es ist nicht zwingend notwendig, beim Pizzateig Spezialdunst Hartweizen einzusetzen. Es muss dann aber das Mehlgewicht auf 250 g erhöht werden.

Wenn der Teig beim Auswallen reisst, so muss er wieder zu einer Kugel geformt werden und braucht nochmals 3-4 Stunden Ruhezeit. Durch diese nochmalige Ruhezeit entspannt sich der Teig wieder und kann im Anschluss daran weiterbearbeitet werden.

Wenn beim Auswallen Mehl zum Bestäuben verwendet wird, kann es passieren, dass das am Teig haftende Mehl beim Backen dunkel wird. Nicht so beim Spezialdunst Hartweizen, der Rand wird einfach nur knuspriger.