

Pizza Express-Teig

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 1.5 h
Backen: 6 min

Zutaten für (4 Pizzen à 25cm):

500 g	Pizzamehl Alberto
300g	lauwarmes Wasser
20 g	Frisch-Hefe zerbröselt
13 g	Salz
2 El	Olivenöl

Zum Formen etwas Pizzadunst verwenden.



Zubereitung:

Hefe mit einem Teil Wasser anrühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, restliche Zutaten inkl. Hefewasser zugeben und vermischen. Mit der Knetmaschine den Teig 8-20 min kneten oder von Hand bis er nicht mehr klebt und weich und geschmeidig ist. Mit dem Fenstertest kontrollieren (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte (ca. 1-1.5h) aufgehen lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Pizzadunst bestreuen.

Nach der Ruhezeit die Teiglinge von Hand durch Drücken und Ziehen zu runden Pizzaböden formen. 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, auf min. 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!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

