

Pizza backen ganz einfach

Ein Bilderrezept von Pizza-sos

*Grundrezept für 6 Pizzas Durchmesser ca.30cm
(bei nicht gebrauch kann man es auch einfrieren)*

Zutaten :

1	Kg	Mehl
2	Beutel	Trockenhefe à 7 gr. oder 20 gr.(½ Würfel Frischhefe)
3	TL	Salz,
2	TL	Zucker,
5	dl	lauwarmes Wasser
0,5	dl	Olivenöl
0,5	dl	Sonnenblumenöl

Zubereitung :

Alle Zutaten in einer Schüssel geben und alles mit einer Holzkeule verrühren.
Anschliessend mit den Händen gut und intensiv kneten, bis man einen festen und weichen Teig hat, durchs kneten sollte der Teig leicht warm werden.

Nun den Teig zugedeckt ca. 2 Std. gehen lassen.
Wenn man keine Zeit hat kann man in den Spülbecken warmes Wasser einfliessen lassen und die Schüssel zugedeckt für ca. 1 Std. hineinstellen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und anschliessend in 6 gleiche Teile aufteilen
ca.220- 250gr Grosse Kugeln formen, und nochmals ca. ½ Std. gehen lassen.

Nun kann es los gehen, Mehl auf die Arbeitsfläche streuen,
und die Teigkugel in das Mehl, von der Mitte nach draussen flach drücken,
dann mit beiden Handflächen den Teig gleichmässig drehen, und gleichzeitig den Teig vorsichtig dehnen, bis man einen Durchmesser von ca.25-30cm erreicht hat.

Natürlich kann man auch das Walholz zur Hilfe nehmen,
damit man aber einen schönen knusprigen Rand bekommt,
den Fladen nicht fertig auf den gewünschten Durchmesser auswallen, sondern den Schluss mit der Hand dehnen,
so bilden sich auch keine Blattern.

Wichtig beim backen mit Pizzastein!! Bestäuben Sie die Arbeitsfläche auf der die Pizza liegt immer mit ausreichend Mehl!

Sonst klebt der Teigfladen beim Aufnehmen an der Schaufel.
Vor dem Belegen, den Teigfladen unten per Hand Einmehlen und sich vergewissern das er nicht auf der Arbeitsfläche klebt.
Wenn Sie schon einmal einen "echten" Pizzaiolo Pizzabacken gesehen haben, ist ihnen sicherlich aufgefallen das dieser sehr viel Mehl verwenden.

Beim Backen im Blech verwende ich das Backpapier.

Nun die Tomatensauce schön gleichmässig verteilen nicht bis ganz aussen, ca. einen 1-2cm Rand stehen lassen. Tipp für die Tomatensauce:
Pelati, Oregano, Salz, Pfeffer alles mit dem Mixer pürieren.

Nun ist Eure Fantasie gefragt, mit dem belegen der Pizza gibt es keine grenzen, alles was man gern hat ist erlaubt.

Achtung: ⚠

Reihenfolge beim Pizzabelegen mit PIZZASTEIN:

Tomatensauce- >Mozzarella-> Pizzabelegen.

Reihenfolge mit Blech: Tomatensauce-> Pizzabelegen-> backen bis der Rand leicht an Farbe annimmt, Pizza heraus nehmen, Mozzarella dazugeben-> fertig backen.
so verhindert man das die Mozzarella austrocknet.

Backzeit im Blech ca. 25-30 min.

Backzeit mit Pizzastein ca. 7-9 min.

Das ganze in Bildern



Zutaten fuer das Pizzaerlebnis.



Zutaten mit der Holzkelle
zu einem Teig verruehren



Nun den Teig mit der Hand weiterbearbeiten.



Den fertigen Teig zu einer Kugel formen.



Der Teig 2 Stunden spaeter



Aus dem Teig 6 gleich grosse Kugeln formen



Eine halbe Stunde spaeter



Langsam den Teig ausformen



Den Teigfladen schoen in Form bringen



Die Pizzasosse auftragen



Die Pizza nun belegen



Die Pizza im Ofen backen



Und nun die Pizza geniessen