

Pizzateig "Standard Plus"



Zutaten für 2-3 Pizzen:

500 g Mehl Typ 00 (Pizzamehl)
3 g einer frischen Hefe
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl (optional)
1 geh. TL Salz
310 ml Wasser (kaltes Leitungswasser)

Besondere Hilfsmittel:

Küchenmaschine mit Knethaken

1. Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine gießen. Die Hefe im Wasser verrühren. Zucker zugeben und ebenfalls verrühren.
2. Die Hälfte vom Mehl mit einem Kochlöffel einrühren. Optional 2 EL Olivenöl zusätzlich einrühren - oder 10-20 ml Wasser.
3. Das Salz mit dem restlichen Mehl vermengen.
4. Die Teigmasse jetzt in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe kneten. Das restliche Mehl nach und nach zugeben.
5. Dann mindestens 10, besser 15 Minuten auf kleiner bis mittlerer Stufe kneten lassen. Der Teig

sollte nun homogen, glatt und nicht zu klebrig sein.

6. Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen (Stockgare).

7. Dann den Teig in 3 Teile zu je ca. 280 g schneiden und daraus runde Teigballen formen.

8. Die Teigballen in geeignete Frischhalteboxen geben (oder in eine professionelle Teigballenbox) und den Teig mindestens 12 h bei ca. 4° im Kühlschrank reifen lassen (Stückgare).

9. Ca. 4 h vor Verwendung den Teig abgedeckt Raumtemperatur annehmen lassen.

Hinweise:

Ich empfehle dringend für die Vorgehensweise Youtube Videos aus Waldis Pizzakanal anzusehen - da findet man viele wertvolle Hinweise. Zum Beispiel auf <https://www.youtube.com/watch?v=jV-F6Oi4TOY>

Im 0° Fach kann man diesen Pizzateig mehrere Tage reifen lassen. Auch dann ca. 4 h vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 14-20 h, Grundrezepte, Teige, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023