AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	4 Min.	ganzjährig	Italien

PIZZATEIG



KURZ VORGESTELLT

Ein perfekter Pizzateig basiert immer auf einem Vorteig. Der Aufwand ist etwas grösser, die Freude an der Pizza ebenso!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Weissmehl (Typ 405)	1 EL	Salz, fein
10 g	Trockenhefe	1 EL	Olivenöl
		2.5 dl	Wasser, lauwarm

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl durchsieben.
2. In einer Glasschüssel die Hefe in etwas Wasser auflösen, einen grossen Löffel Mehl hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen, homogenen Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 30 Min. aufgehen lassen.
3. Das restliche Mehl auf eine saubere bemehlte Unterlage häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und den Vorteig hineingeben. Einen Teil des restlichen Wassers, Olivenöl und Salz hinzufügen. Mit bemehlten Händen etwa 10 Min. lang kräftig zu einem glatten Teig kneten, bis er sich leicht von den Händen löst. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
4. Aus dem Teig eine Kugel formen, die oben leicht eingeritzt wird. Mit einem Küchentuch zudecken und 2 Std. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Danach den Teig weitere 10 Min. mit bemehlten Händen kräftig durchkneten.
5. In Portionen teilen und diese mit den Händen gleichmässig zu Scheiben von jeweils 0,5 cm Höhe flach ziehen. Der Rand soll 1 cm dick sein.

Rezept: Rosario Buonassisi. Pizza! Ein rundes Stück Italien. Heyne 1999 - Foto: compactcook.com