AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

NO-KNEAD-PIZZATEIG



Rezept: Richard Kägi. Kägi kocht. AT-Verlag 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Pizza-Teig, den uns der Food-Scout vom Schweizer «Globus» vorschlägt, ergibt eine Pizza mit Kruste. Er ist ohne Kneten herzustellen, hingegen braucht er Zeit zum Aufgehen. (+12 Std, +1 Std.)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Pizzamehl	0.5 TL	Trockenhefe
1.5 TL	Salz	370 ml	Wasser, lauwarm

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel das Mehl gut mit dem Salz und der Hefe vermischen. Das lauwarme Wasser in kleinen Portionen zugeben und jeweils mit einem Holzkochlöffel so lange rühren, bis das Mehl das Wasser aufgenommen hat. Am Schluss entsteht ein klebriger Teig.
2. Eine grosse Kugel formen und in eine saubere Schüssel legen. Mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur an einen zugfreien Ort geben, bis der Teig sich verdoppelt hat. Je nach Raumtemperatur kann dies 5 bis 18 Std. dauern.
3. Falls du einzelne Pizzen herstellen willst, Teig in 4 Portionen teilen. Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht auseinander drücken, die Ecken einschlagen, umdrehen und zu Kugeln formen.
4. Die Teiglinge nochmals zugedeckt 1 Std. aufgehen lassen.

HINWEIS: Der Teig soll feucht und elastisch sein. In einer Folie eingewickelt, hält sich der Teig im Kühlschrank 3 Tage frisch. Er ergibt Pizzen mit einer perfekten Kruste und einer feinen Textur.