PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Pizzateig mit 500 g Mehl (3 Pizzen)

Mein neapolitanisches Grundrezept, umgerechnet auf 500 g Mehl: 62 % Wasser, 1 g frische Germ und rund 20 Stunden im Kühlschrank. Ergibt drei Teiglinge für Pizzen mit 33 cm.



VORBEREITUNG	BACKEN	GEHZEIT	GESAMT
30 Min.	**2 Min.**	**22 Std.**	**22 Std. 32 Min.**

Zutaten

für 3 Pizzen

- [ ] 500 g Pizzamehl Tipo 00
- [ ] 310 g Wasser – *eiskalt*
- [ ] 15 g Meersalz
- [ ] 1 g frische Germ / Hefe – *abgewogen*
- [ ] Semola – *zum Ausbreiten*

Zubereitung

1. Salz im Wasser auflösen.
2. Rund 75 g vom Mehl einrühren.
3. Germ dazugeben und untermischen.
4. Restliches Mehl nach und nach einarbeiten. Der Teig klebt zuerst.
5. Auf der Arbeitsfläche 15 bis 20 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist.
6. 5 bis 10 Minuten rasten lassen, dann Stretch and Fold: Teig anheben und über sich selbst falten, bis die Oberfläche glatt ist.
7. In einer leicht geölten Schüssel abgedeckt rund 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Drei Kugeln zu je rund 275 g formen, in eine geölte Teigballenbox mit Deckel legen und 20 bis 44 Stunden bei rund 6 °C in den Kühlschrank stellen.
9. Mindestens 2 Stunden vor dem Backen herausnehmen, je nach Raumtemperatur gern 3 bis 4 Stunden.
10. Ofen vorheizen: je nach Ofen 30 bis 60 Minuten (z. B. Effeuno rund 30, Gozney Dome rund 60 Minuten).

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept

QR-Code scannen oder pizzastunde.com/pizzateig-500g-mehl-rezept-halbieren/

ZUTATEN & ÖFEN BEI
PizzaLaden.at