

Pizza Neapolitaner

Zutaten (für ca. 8 Pizzen):

- 1000 g Pizzamehl Tipo 00
- 20 g Salz
- 60 g Olivenöl
- ca. 650 ml Wasser
- 5 g Hefe (ab 48 h Teigruhe keine Hefe nötig)
- Hartweizengries (grob) zum Formen

Zubereitung:

Die Zutaten in einer Knetmaschine 6 Minuten langsam, anschließend 6 Minuten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Das Salz erst in den letzten Minuten hinzufügen. Vor der Weiterverarbeitung eine Fensterprobe durchführen. Anschließend den Teig, z.B. in einer eingöhlten Teigwanne, ca. 12-24 h im Kühlschrank ruhen lassen (Ballengare).

Den Teig in 7-8 gleich große Stücke teilen und mit etwas Mehl rundformen. Anschließend den Teig für weitere 12-24 h im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen (Stückgare). Die Teiglinge ca. 3-4 Stunden vor dem Backen bereits aus dem Kühlschrank holen.

Die Teiglinge nun zu Pizzen ausformen, am besten in grobem Hartweizengrieß. Dieser ist hitzebeständiger und gibt der Pizza ihren krossen Boden. Die Pizzen nach Wunsch belegen und im Ofen bei mindestens 250°C (Ober- und Unterhitze) für 10-15 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.

Alle Zutaten und Hilfsmittel können bei uns im Mühlenladen erworben werden.