

Pizza Neapolitaner

Zutaten (für ca. 8 Pizzen):

- 1 kg Pizzamehl Tipo 00
- 20 g Salz
- 60 g Olivenöl
- ca. 650 ml Wasser
- 5 g Hefe
- 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 eingölkten Teigwanne, ca. 12-24 h im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und mit etwas Mehl rundformen. Anschließend den Teig weitere 45-60 Min. bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

Die Teiglinge nun zu Pizzen ausformen, am besten in grobem Hartweizengrieß. Dieser verbrennt bei den hohen Temperaturen nicht und gibt der Pizza einen krossen Boden. Die Pizzen nach Wunsch belegen und im Ofen bei 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.