

# NEAPOLITANISCHER PIZZATEIG

Exklusiv



## ZUBEREITUNG

Am Vortag oder mindestens 6 Stunden vor Zubereitung der Pizza den Teig ansetzen. Dafür 800 g Mehl, handwarmes Wasser und Trockenhefe locker vermengen und 20 Minuten stehen lassen. Dieser Schritt aktiviert das Gluten im Mehl und hilft der Elastizität des Teiges. Außerdem startet so die Hefe ihre Arbeit. Danach das Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Hefe mag kein Salz, daher dies erst danach hinzufügen. Abgedeckt mit einem feuchten Geschirrtuch oder einer Frischhaltefolie an einem warmen Ort 6 Stunden gehen lassen. Mindestens sollte der Teig sich verdoppelt haben, wenn er weiterverarbeitet wird. Je länger der Teig gehen kann, desto mehr Aroma kann sich durch den Fermentationsprozess der Hefe entwickeln. Den Teig nun in vier Portionen teilen und zu jeweils einer Kugel formen. Dabei darauf achten, ihn nicht zu sehr zu kneten, sondern eher so umzuschlagen, dass eine glatte Kugel entsteht. Sollte der Teig nun noch nicht zubereitet werden, dann verstaut man ihn jetzt in einer Aufbewahrungsdose im Kühlschrank, wo er weiter fermentieren kann. Die Kälte unterbindet, dass der Teig aufgeht, dennoch fermentiert er weiter und das Aroma wird intensiviert. Man kann den Teig so 24-72 Stunden im Kühlschrank lagern, bis er verzehrt werden soll. Wenn der Teig in der Kühlung war, sollte er etwa 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden und abgedeckt auf der Arbeitsplatte ruhen und wieder auf Zimmertemperatur kommen. So lässt er sich besser verarbeiten.

Den Backofen nun auf die höchst mögliche Temperatur und Ober- / Unterhitze einstellen. In der Mitte auf einem Rost den Pizzastein platzieren und mit aufheizen. Er sollte mindestens 30 Minuten aufheizen. In der Zwischenzeit den Belag der Pizza vorbereiten.

Nun eine Teigkugel auf der mit 1-2 EL Mehl bestäubten Arbeitsfläche von der Mitte nach außen hin vorsichtig auf etwa 25 cm Durchmesser auseinanderziehen. Die Pizza soll einen etwas dickeren Rand bekommen, aber in der Mitte etwa 5 mm dick sein. Nun am besten auf eine Pizzaschaufel ziehen. Diese vorher leicht mit Hartweizengrieß bestreuen. Die Pizza belegen und die Schaufel leicht schütteln. Dabei sollte sich der Teig bewegen. Wenn er noch klebt, an diese Stelle nochmals mehr Grieß geben. Die Pizza muss sich einfach von der Schaufel lösen. Jetzt die fertig belegte Pizza auf den Pizzastein schieben und etwa 8 Minuten bzw. solange backen, bis sie schön goldbraun aussieht. Zum Herausnehmen die Pizzaschaufel schnell unter die fertige Pizza schieben und diese auf einen Teller oder Brett zum Servieren geben. Und für die nächste Pizza genauso vorgehen.

# NEAPOLITANISCHER PIZZATEIG

Exklusiv



## TIPP

Ein Vorteil des Pizzasteins ist, dass er Hitze besser speichert und abgibt. Daher wird die Pizza auch schneller gebacken und es schont dabei den Geschmack der Zutaten darauf. Sie haben eben weniger Zeit, zu sehr anzurösten. Außerdem trägt er durch sein Material dazu bei, dass die Pizza schön knusprig wird, da er das Kondenswasser, das beim Backen zwischen Pizzateig und Untergrund entsteht aufsaugt. Das kann ein Backblech nicht.

Sollte man **keinen Pizzastein** zur Hand haben, kann man dieses Rezept auch ohne diesen zubereiten. Dafür einfach ein Backblech mit dem Backofen aufheizen und darauf etwas Hartweizengrieß geben, kurz bevor die Pizza daraufkommt. Das dient als Trennmittel und saugt zudem Kondenswasser auf. Wenn man **keine Pizzaschaufel** hat, dann kann man die Pizza auch auf einem sehr flachen Teller oder Brett vorbereiten und von dort auf den Pizzastein oder das Backblech gleiten lassen. Zum Entnehmen dann mit einem Pfannenwender oder einer Gabel die Pizza auf einen Teller oder Brett ziehen. Und im Fall der Fälle, dass **weder Pizzastein noch -schaufel** zur Verfügung stehen, kann man die **Pizza auch auf einem Blech** vorbereiten und dann in den Backofen schieben. Die Backzeit dauert etwas länger, da sich das Blech erstmal aufheizen muss.

## UTENSILIEN

große Schüssel, Küchenmaschine mit Knethaken, Pizzaschneider, Pizzastein, Pizzaschaufel

## ZUTATEN

### Für 4 Pizzen

800 g + 6 EL Mehl Typ 00 oder Typ 550  
520 ml warmes Wasser (ca. 30 Grad)  
5 g Trockenhefe  
20 g Salz  
4-6 EL Hartweizengrieß