

Pizza Rezepte

Pizza Der Teig

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Pizza

1 kg Weizenmehl (Type 405, halb - 405 und 550 oder eine - Mischung aus einem - Drittel 1050 und 405)	750 ml Lauwarmes Wasser (circa)
20 g Hefe (½ Würfel)	1 Prise Zucker
	1 Teel. Salz (gehäuft)
	2 Essl. Olivenöl (evtl. mehr)

Es ist ein Hefeteig, und zwar meist ganz einfach aus dem üblichen Haushaltsmehl der Type 405. Gern mischt man auch ein etwas gröber aus gemahlenes Mehl unter, Type 550 oder 1050 - wie für einen Brotteig eben. Und eigentlich ist ein Pizzateig ja nichts anderes. Auf italienische Art wird er jedoch nicht nur mit Salz gewürzt, sondern auch mit einem guten Schuss Olivenöl. Was die Hefe angeht, so stellt man mit Erstaunen fest, dass man in Italien erheblich weniger davon verwendet, als unsere deutschen Rezepte das normalerweise angeben. Auf 1 Kilogramm Teig genügt ein halber Würfel. Und wenn man einen Brotbäcker fragt, dann bestätigt der gern: je weniger Hefe, desto geschmackvoller der Teig, denn Hefe frisst Aroma, nimmt dem Mehl also seinen typischen Geschmack. Und zum Gehen bringt den Teig auch eine kleine Menge Hefe - er ist ja nicht schwer: Die Hefepilze müssen sich nicht durch Fett und andere mächtige Dinge hindurcharbeiten. Wir haben festgestellt, dass frische Bierhefe nicht nur immer besser schmeckt, sondern auch besser wirkt, also kraftvolleren Schub gibt als Trockenhefe: Der Teig wird lockerer, das Brot (oder welches Backwerk auch immer) krumiger, bekommt schönere Poren. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine schütten. Die Hefe in einer Tasse vom lauwarmen Wasser auflösen, die Zuckerprise hinzufügen - sie dient den Hefepilzen als Starthilfe. Diese Mischung mit Schwung ins Mehl kippen, wobei sich die Flüssigkeit mit dem Mehl vermischt. Zugedeckt diesen so genannten Vorteig zehn Minuten gehen lassen. Sobald sich Blasen zeigen, die Küchenmaschine schließen, jetzt das Salz sowie das Öl hinzufügen. Die Maschine einschalten und auf mittlerer Geschwindigkeit arbeiten lassen, dabei langsam - in gleichmäßigem Strahl - das restliche warme Wasser hinzufügen. Nur so viel, bis ein weicher Teig entstanden ist, der sich glatt vom Schüsselrand löst. Den Teig aus der Rührschüssel heben, mit bemehlten Händen anfassen und in eine große, mit Mehl ausgestreute Schüssel umbetten. Unter einem Tuch an einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen.