

Pizza Rezepte

Pizza Grundteig Für Pizza Menü

Anzahl: 10 Pizzen

Gattung: Grundlagen, Informationen

1,33	Würfel Hefe			-lauwarmes
	-65 g		800 g	Mehl
2	Teel. Salz		6	Essl. Olivenöl
400 ml	:Wasser			

Hefe zerbröckeln und zusammen mit einem Viertel des Salzes in einem Viertel des lauwarmen Wassers auflösen. Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt.

Mehl, Hefeansatz, Öl und das restliche lauwarme Wasser zu einem elastischen Teig verarbeiten. Locker in Plastikbeutel gewickelt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag noch mal durchkneten.

Wichtig: Nach dem Durchkneten den Teig dritteln! Ein Drittel ist für das Pizza-Kleingebäck, je ein weiteres Drittel für die Pizza Rucola und die Pizza tradizionale. Bis zur Verwendung in Plastikbeuteln kühlen.

Für das Pizza-Kleingebäck wird ein Teigdrittel nochmals gedrittelt.