

Pizza Rezepte

Pizza Oder Zwiebelkuchenteig

Anzahl: 3 Backbleche

Gattung: Backen, Hefe, Pikant

1	kg	Mehl	1	Essl. Salz
1	Pack.	Hefe	3	Essl. Olivenöl
1	Liter	Lauwarmes Wasser; ca.		Flüssige Butter oder
1		Prise/n Zucker		- Schmalz

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen.

Die Hefe zerbröckeln, in einer Tasse lauwarmem Wasser auflösen. Den Zucker unterrühren. Zum Mehl gießen und mit etwas Mehl vermischen. Zudecken und etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Erst jetzt das Salz und das Olivenöl, die Butter oder das Schmalz zufügen, die Maschine einschalten und bei laufendem Knetarm langsam, in stetem, aber dünnem Strahl das Wasser angießen. Auf keinen Fall alles auf einmal, denn wie viel genau nötig ist, hängt von den unterschiedlichsten Dingen ab: von der Mehlbeschaffenheit, vom Klima, von der Luftfeuchtigkeit etc.

Der Teig ist fertig, wenn er sich glatt vom Schüsselrand löst und weich, nicht mehr klebrig wirkt. Zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde oder über Nacht in der kühlen Speisekammer, auch im Kühlschrank, gehen lassen. Den Teig dann von Hand auf der Arbeitsfläche noch einmal durchwalken und schließlich nach Belieben weiterverarbeiten.

Tipp: Im Grunde ist der Pizzateig nichts anderes als ein Brotteig. Ein wenig Fett macht ihn beim Backen knuspriger. Dass man für eine Pizza Olivenöl mit seinem ausgeprägten Geschmack nimmt, versteht sich von selbst. Natürlich kann man diesen Teig eben so gut für den Zwiebelkuchen verwenden. Typischer im Geschmack wird er jedoch, wenn man statt des würzigen Öls Butter (auf sanfter Hitze zerlassen) oder Schmalz nimmt. Letzteres kann vom Schwein, aber eben so gut von der Gans stammen. Ein neutrales Pflanzenöl geht selbstverständlich auch.