

PIZZA IM HOLZOFEN

TEIG MIT DIREKTFÜHRUNG



STÜCK

4 Pizzen à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 24 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~ 15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

TEIG MIT DIREKTFÜHRUNG

TEIGBEREITUNG

ZUTATEN

427g	Weizen Tipo 00
183g	Weizen Tipo 0
460g	(kaltes) Wasser
18g	Salz
4g	Hefe

Für die Autolyse (Fermentolyse) in einer Schüssel die Hefe in Wasser auflösen und Mehl dazugeben. Händisch ca. 1-2 Minuten zu einem leicht klebrigen Teig verrühren.

Nach 30 Minuten das Salz in den Teig einarbeiten und von allen Seiten über die Mitte falten (Dehnen und Falten). Den Teig bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen und noch 2 mal alle 30 Minuten Dehnen und Falten.

Alternativ in der Küchenmaschine nach 30 Minuten Autolyse das Salz zugeben und den Teig auf leicht erhöhter Stufe auskneten (5-10 Minuten).

Der Teig soll eine glatte Oberfläche haben und gut dehnbar sein.

AUFARBEITUNG

Den Teig in 250g schwere Teiglinge teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln („Palline“) kommen in eine weder bemehlte noch geölte Teigwanne und reifen 24 h bei Raumtemperatur (20°C) oder 24h - 72h bei 4-7 °C im Kühlschrank.

BACKEN

Im Haushaltsofen

Backblech oder Pizzastein ca 5 cm unter den Heizstäben positionieren und auf maximale Temperatur aufheizen.

Im Holzofen

Pizzaofen auf maximale aufheizen.

Pizzateig mit Hartweizengrieß bestreuen, ausdehnen, mit Tomatensauce (ganze geschälte Tomaten + 1 % Salz), Basilikum, Parmesan und Mozzarella belegen und ab in den Ofen.

Buon appetito!

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

24-48h



Backtemperatur

300-450 °C



Backdauer

1 1/2 Minuten

PIZZA IM HOLZOFEN

TEIG MIT BIGA VORTEIG



STÜCK

4 Pizzen à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 48 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~ 15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

BIGA

366g Weizen Tipo 00
244g Weizen Tipo 0
305g (kaltes) Wasser
4g Hefe

HAUPTTEIG

161g (kaltes) Wasser
18g Salz

HERSTELLUNG BIGA

Für den Vorteig (Biga) die Hefe mit Wasser vollständig auflösen. Das Mehl in eine Teigwanne geben und die Hefe-Wasser-Mischung über das Mehl leeren. Das Gefäß nun so lange schwenken, bis sich alles vollständig zu einem festen, grob-klumpigen Teig vermengt. Zugedeckt für 24 h bei 12-16°C gehen lassen.

TEIGBEREITUNG HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (rund 50g zurückhalten) und das Salz darin auflösen. Den Vorteig (Biga) zugeben und auf nicht zu schneller Stufe zu einem, geschmeidigen Teig auskneten. Während des Knetvorgangs schluckweise das restliche Wasser zugeben, dabei immer warten, bis der Teig das zusätzliche Wasser gut aufgenommen hat. Den fertigen Teig 30 min entspannen lassen.

Dabei darauf achten, dass die Teigttemperatur am Ende 26 °C nicht übersteigt.

AUFARBEITUNG

Den Teig in 250g schwere Teiglinge teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln („Palline“) kommen in eine weder bemehlte noch geölte Teigwanne und reifen 24 - 48 h im Kühlschrank bei 4-7°.

BACKEN

Im Haushaltsofen

Backblech oder Pizzastein ca 5 cm unter den Heizstäben positionieren und auf maximale Temperatur aufheizen.

Im Holzofen

Pizzaofen auf maximale aufheizen.

Pizzateig mit Hartweizengrieß bestreuen, ausdehnen, mit Tomatensauce (ganze geschälte Tomaten + 1 % Salz), Basilikum, Parmesan und Mozzarella belegen und ab in den Ofen.

Buon appetito!

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

40-48h



Backtemperatur

300-450 °C



Backdauer

1 1/2 Minuten