

PIZZATEIG

RUSTIKALER WEIZENTEIG MIT SAUERTEIG UND BURRATO PIZZAMEHL



STÜCK

4 Stück à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

28 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

60 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

30g Bio Burrato Pizzamehl
30g Wasser (30°C)
5g Anstellgut

HAUPTTEIG

380g Wasser (20°C)
reifer Weizensauerteig
540g Bio Burrato Pizzamehl
1g Hefe
12g Salz
12g Olivenöl

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den einstufigen Weizensauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei 24-26°C für 8-10 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig mit allen restlichen Zutaten zu einem glatten Teig ausmischen. Dazu mit der Küchenmaschine alle Zutaten bis auf Salz und Olivenöl für 7 Minuten langsam mischen. Nach den ersten 7 Minuten Salz und Olivenöl hinzufügen und den Teig etwas schneller glatt ausmischen. Werden Salz und Olivenöl erst zum Ende der Mischzeit hinzugegeben, so entwickelt sich der Teig viel schneller und muss nicht so lange geknetet werden. Der Teig erwärmt sich dadurch nicht so sehr und kann mehr Geschmack und Aroma behalten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Mischen beträgt 25-27°C.

AUFARBEITUNG

Den Teig in eine geölte Wanne geben und für 90 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen. Den Teig dann in 4 gleich große Stücke teilen, zu runden Teiglingen schleifen und in einer geölte Wanne, zugedeckt bei +4°C im Kühlschrank für 12-36h reifen lassen.

Backen

Nach der Teigreife im Kühlschrank die Teiglinge aus dem Kühlschrank geben und mit etwas Mehl zu runden, dünnen Pizzaböden ausziehen, auf Backpapier geben und belegen. Die Pizzen bei maximaler Hitze auf einem vorgeheizten Backstein oder Blech bei Ober- und Unterhitze backen.

Tipp:

Mit Pizza- oder Backsteinen kann man auch in Haushaltsöfen sehr gute Ergebnisse erzielen. Vorher im Ofen bei maximaler Hitze aufgeheizt, lassen sich damit saftige Pizzen mit knusprigen Böden backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-27°C



Teigruhe 90 min + 12-36h



Backtemperatur 250 - 320°C



Backdauer 3-6 Minuten