

PIZZATEIG MIT BIGA

DIE SCHLAUCHBOOT-PIZZA AUS DEM JUNGEN UND HIPPEN NEAPEL



STÜCK

4 Pizzen à 280g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

48-72 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

BIGA (fester Vorteig)

620 g proteinstarkes Weizenmehl
(Manitoba oder Tipo 00)
310 g Wasser
6 g Hefe

HAUPTTEIG

190 g Wasser
19 g Salz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 36-48 h



Backtemperatur 250 - 450°C



Backdauer 1-3 Minuten

1. BIGA MISCHEN

Die Hefe im Wasser 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.

2. HAUPTTEIG MISCHEN

Den Biga in die Knetmaschinenschüssel geben die 190 g Wasser etappenweise (**1 Esslöffel Wasser alle 3 min**) zugeben. Auf langsamster Stufe mischen, je nach Knetmaschine kann das 30-60 min dauern. **Faustregel:** Je weicher der Teig, desto schneller kann geknetet werden. Zum Schluss das Salz zugeben. Den fertigen Teig 30 min entspannen lassen.

Den Teig in vier gleich große Stücke à 280 g teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln („Palline“) kommen nun in eine **nicht** bemehlte/geölte Teigwanne und reifen zugedeckt 3-6 h bei Raumtemperatur oder 12-24 h im Kühlschrank.

3. AUFARBEITUNG

Den Ofen auf maximale Temperatur (Haushaltsöfen: 250-300°C, Ooni Pizzaofen: 400-450°C) einschalten und den Backstein (oder ein Backblech) direkt unter die oberen Heizelemente geben.

Einen Teigling mit der Teigkarte rausgeben und in feinem Grieß (Semola rimacinata) oder Mehl wälzen. Durch das Flachdrücken des Teiglinges wird die Pizza vergrößert. Durch das geschickte Hin- und Herwerfen (lo schiaffo) bekommt die Pizza ihre finale Größe.

BACKEN

Im OONI Pizzaofen:

Die Pizza nach Wahl belegen und 90 sek im OONI Pizzaofen backen. Dabei mehrmals drehen, damit sie von allen Seiten regelmäßig bräunt.

Im Haushaltsöfen:

Die Pizza nach Wahl aber noch ohne Mozzarella belegen und für ca. 1-2 Minuten bei maximaler Temperatur auf dem Pizzastein backen.

Die fast fertig gebackene Pizza rausgeben, mit Mozzarella belegen und nochmals für 20-30 sek backen bis der Mozzarella zerläuft.

Buon appetito!