

# PIZZA NEAPOLETANA

DER KLASSIKER AUS NEAPEL



## STÜCK

4 Pizzen à 255g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

24 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HAUPTTEIG

620 g	Weizenmehl Tipo 00
400 g	Wasser
19 g	Salz
0,5 g	Hefe (ein erbsengroßes Stück)

## 1. HAUPTTEIG: MISCHEN

In einer Schüssel Hefe im Wasser auflösen und Mehl und Salz zugeben. Händisch alle Zutaten für 1-2 Minuten zu einem homogenen, leicht klebrigen Teig mischen. Zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Anschließend den Teig von allen Seiten zur Mitte falten. Der Teig hat nun eine glatte und schöne Struktur. Den Teig in vier gleich große Stücke à 255 g teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln („Palline“) kommen nun in eine weder bemehlte noch geölte Teigwanne und reifen zugedeckt 16-24 h bei Raumtemperatur. In dieser Zeit vergrößert sich das Volumen der Teiglinge kaum, vielmehr werden aus den Kugeln flache Teiglinge.

## 2. AUFARBEITUNG

Den Ofen auf maximale Temperatur (250-300°C) einschalten und den Backstein (oder alternativ ein Backblech) direkt unter die oberen Heizelemente positionieren.

Einen Teigling mit der Teigkarte rausgeben und in feinem Grieß wälzen. Wie im Video den Teigling zu einer Pizza formen. Die Pizza auf ein Backpapier geben und Tomatensauce und etwas Parmesan auf die Pizza verteilen.

## 3. BACKEN

Die Pizza wird mit Tomatensauce für ca 1-2 Minuten gebacken. Das Backpapier kann nach 30-40 sek bereits herausgezogen werden. Für eine gleichmäßige Bräunung sollte die Pizza nach der Hälfte der Backzeit um 180° gedreht werden.

Die fast fertig gebackene Pizza rausgeben, mit Mozzarella belegen und nochmals für 20-30 sek in den Ofen geben, damit der Mozzarella leicht angeschmolzen ist. Mit Basilikum dekorieren, mit gutem Olivenöl beträufeln... **buon appetito!**

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 24-25°C



**Teigruhe** 24 h



**Backtemperatur** 250 - 300°C



**Backdauer** 1-3 Minuten