

SAUERTEIGPIZZA IM OONI KODA

DIE NEAPOLITANISCHE PIZZA IM MOBILEN PIZZAOFEN



STÜCK

4 Pizzen à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

24 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

580 g	Weizenmehl Tipo 00
380 g	Wasser
17 g	Salz
30 g	Weizensauerteig aus dem Kühlschrank

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-25°C



Teigruhe 24 h



Backtemperatur 400-450 °C



Backdauer 1-2 Minuten

1. HAUPTTEIG: MISCHEN

In der **Küchenmaschine** alle Zutaten 5 min langsam und 5 min auf Stufe 2 - 3 zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1 h zugedeckt rasten lassen.

Der Teig hat nun eine glatte und schöne Struktur. Den Teig nun in vier gleich große Stücke à 250 g teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln („Palline“) kommen nun in eine Teigwanne und reifen zugedeckt 16-24 h. In dieser Zeit vergrößert sich das Volumen der Teiglinge nur leicht, vielmehr werden aus den Kugeln flache Teiglinge.

2. AUFARBEITUNG

Den OONI Koda 12 Pizzaofen einschalten und 10 - 15 min aufheizen. Mit einem Infrarotthermometer die Temperatur des Steines kontrollieren. Hinten nahe der Flamme sollte die Temperatur 400°C betragen, vorne ca 200 °C. 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.

3. BACKEN

Die Pizza belegen und auf den OONI Pizzaschieber ziehen und mittig im OONI Ofen plazieren. Nach ca 30 Sekunden die Pizza wenden, bis der Rand überall schön durchgebacken ist.

Mit Olivenöl beträufeln und genießen!

Buon appetito!

WICHTIG:

Damit das Rezept gelingt, sollte der Weizensauerteig das letzte Mal vor 3-7 Tagen aufgefrischt worden sein. Bis zu seiner Verwendung bleibt er im Kühlschrank und kommt ohne zu akklimatisieren in den Hauptteig. Sollten die Teiglinge nach den 24 h zu wenig aufgegangen sein, das nächste Mal 10-15 g mehr Sauerteig verwenden.