# Pizza Teige



Eine Pizza ist ein vor dem Backen würzig belegtes Fladenbrot aus einfachem Hefeteig aus der italienischen Küche. Die heutige international verbreitete Variante mit Tomatensauce und Käse als Basis stammt vermutlich aus Neapel. 2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

In meiner Sammlung an Varianten von Pizza gibt es nicht nur die Varianten mit Tomatensauce sondern auch welche mit Curry, Creme-Fraiche (Bianca), Fleischsauce, BBQ und Pesto oder Kräutersauce sogar welche mit süßer Vanille und Schokolade. Darüber hinaus noch eine Krusta -aus DDR-Zeiten und die weiter bekannte „New York-Style“.

Ein Rezept für einen super elastischen und leckeren Pizzateig, der jedoch 12 Std. Reifezeit benötigt. Diesen könnt Ihr als Grundlage für alle Pizzen verwenden. Er lässt sich super vorbeiten und dann ggf. einfach einfrieren.

**Zutaten:**

800 gr itl. Farina Tipo Mehl Typ 00 Mehl
500 ml lauwarmes Wasser
1 Würfe Frische Hefe
150 gr Hartweizengries
etwas Zucker
20 gr Salz
30 ml Olivenöl

**Zubereitung:**
Wasser, Hefe und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Mehl sieben und mit den Grieß, Salz vermengen. Diese Mischung nun löffelweise mit einer Knetmaschiene in den Vorteig einarbeiten, zum Schluss noch mit Olivenöl verkneten.
Diesen Teig nun mit Klarsichtfolie abdecken, damit es keine Kruste gibt, für 12-15 Std. in den Kühlschrank stellen. der Teig wird um ein vielfaches in dieser Zeit aufgehen.
Nun portionieren und ggf. einfrieren, bei Bedarf wieder auftauen und verwenden.

**Kommentar:**
… Rezept kommt von *„BBQ aus Rheinhessen“*
https://www.youtube.com/watch?v=a3AaEgr2YgU&feature=em-subs_digest
Für eine BBQ-Pizza kann Malzbier zum Teil von Wasser genommen werden.

**Historie:**

**Bilder:**

# Pizza-Teig "Delicret"



Dieser Teig kommt aus der Rezeptur der Firma Delicret aus Neapel.
Ich verwende dieses für Grillseminare in der Weber Grill Academy in Wesel.
Dieser Teig erinnert mich an meine beste Pizza „ever“ von der Pizzaria „Bernado“. Unten knusprig, mitte mit großen Poren, und ober etwas Farbe. Die recht lange „Gare“ und Reifezeit, gibt dieser Pizza einen super Teig.

**Zutaten:** für 2 gr. Pizza
**für den Teig**
400 gr. Pizzamehl (00)
260 ml Wasser kalt
1 gr. Trockenhefe
10 gr. Meersalz fein
etwas Olivenöl
etwas Semola Hartweizenmehl zum Bestäuben der Arbeitsflächen

Teig für 6 gr. Pizza
... durch die veränderte Mengen an Mehl kann auch etwas mehr Wasser und Öl eingearbeitet werden.
1000 gr. Pizzamehl mit 10-12 % Eiweis gehalt
700 ml Wasser (kalt)
30 g Salz
2-3 g Hefe, je nach dem wie Warm es ist
30g Olivenöl

**Für die Pizzasoße**
1 DS San Mazano Tomaten (ganze geschälte Tomaten mit Saft 400gr.)
1 El. Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Oregano & Basilikum eine Prise Zucker

**Zubereitung:**
Die Trockenhefe mit ½ des Wassers in einer gr. Schüssel verrühren. Nach ca. 10 Min. sollte sich die Hefe vollständigt aufgelöst haben.

Die Hälfte es Mehl zugebnen und gründlich unterrühren. Nach und nach das Salz mit dem restlichen Wasser und dem Mehl zugeben und einarbeiten. Es sollte nun ein weicher, nicht klebriger Teig entstehen. Diesen Teig nun auf einer etwas höhren Stufe nun 10 Min. Kneten.

**Stockgare:** Den Teig nun zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1-2 Std. gehenlassen.

**Stückgare:** Die Teigkugel nun in zwei Stücke teilen und abgedckt weitere 3-4 Std. abgedeckt gehen lassen. Nach dieser Zeit die Teiglinge nun für 24 Std. in den Kühlschrank legen.
Bevor die Teiglinge weiter verarebeite werden 1-2 Std. aus dem Kühlschranknehmen und auf Temperatur kommen lassen. Den Teig nun auf die gewünschte größe **auszeihen** nicht ausrollen. Durch das Rollen wird die endstandene Luft ausgepresst und der Teich wirdbeim Backen weniger luftig.

Die Pizza nun mit der zubereiteten Tomatensoße bestreichen, mit Käse belegen/bestreuen und den gewünschten Zutaten zuletzt obenauf. Den Grill mit dem Pizzastein auf 250°C vorheizen. Nun die Pizza auf, die mit Hartweizenmehl besteubten Stein, schieben / legen und für 8-10 Min. backen.

**Komentare:** Den Pizzastein nicht direkt auf die Roste legen, am besten auf die erhöhte Ablage.
Eine weitere Variante ist die gleiche Zubereitung wie oben, jedoch mit mehr Wasser: 296 ml:

**Tip:** zum Backen in einem Haushaltsofen:
Wenn es möglich ist ein Pizzastein verwenden. Diesen dann mit aufheizen ca.30 min. auf 250°C Ober-/Unterhitze.
Pizza für 4-6 min. nur mit Tomatensauce anbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit Käse usw. belegen und für weitere 3-4 min. bis zur gewünschten bräune backen.

**Historie:**
1.4.2023 erster Versuch auf dem Grill
1.7.2024 im Back-Ofen bei 250°C auf einem Pizzastein gebacken mit einem super Ergebniss

---

# Pizza-Teig knusprig

Das einzig wahre Rezept für einen dünnen, knusprigen und typisch italienischen Pizzateig! Mit etwas Tomaten und Mozzarella Käse. Dieses Rezept kommt von KitchenAid!
https://www.youtube.com/watch?v=WqolY3XZeGU#action=share

**Zutaten:** für 2 Pizzen

500 gr. Mehl Typ 00
3 EL Olivenöl
4 gr frische Hefe
1 TL Zucker
3-4 TL Salz
300 ml warmes Wasser

für den Belag:
200 gr. Vollfett-Mozzarella
150 gr. Tomatensauce

10 Blätter Basilikum

**Zubereitung:**
Warmes Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe zerbröseln und hinzugeben. Mit einer Gabel umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und das Wasser schaumig ist.

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 eine Minute lang kneten, bis ein klebriger Teig entsteht.

Die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 stellen und den Teig 8 Minuten lang kneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und bei leichtem Drücken nachgeben. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in zwei gleich große Hälften teilen.

Jede Hälfte vorsichtig zu einer Kugel formen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Mit einem feuchten Handtuch abdecken und 45 Minuten lang gehen lassen.

Den Teig in die Hand nehmen und vorsichtig über die Knöchel beider Hände legen. Den Teig anschließend so drehen, dass er sich durch die Schwerkraft ausdehnen kann. Den Teig auf der Arbeitsfläche weiter ausdehnen. Anschließend mit den Fingerspitzen einen Rand mit einer Breite von ca. 1 cm formen.

Die Tomatensauce bis zum Rand verteilen und den Rand der Pizza mit etwas Olivenöl bestreichen. Bei 200 °C für 10 Minuten backen. Anschließend die Pizza mit Mozzarella und Basilikum belegen und sie weitere 10 Minuten im Ofen backen.

---

# Pizza aus Quark-Teig mit Spargel

... ein Pizza-Teig der keine Reifezeit benötigt und schnell zubereitet werden kann. Dieses Rezept habe ich vom NDR und er Sendung DAS:
https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/rezepte/Pizza-aus-Quark-Teig-mit-Spargel,spargelpizza112.html

**Zutaten:** für zwei Pizzen
*für den Teig:*
240 g Mehl Weizen Type 405 oder 00
220 g Quark
3 EL Olivenöl
½ TL Salz
10 g Backpulver

*für die Tomatensoße*
400 g stückige Dosen- Tomaten
1 Zehe Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
½ TL frischer Oregano alternativ: getrockneter Oregano

*für den Belag*
200 g grüner Spargel

100 g weißer Spargel
1 rote Zwiebel in feine Streifen
250 g geriebener Bergkäse alternativ: würziger Schnittkäse
2 Kugeln Büffermozzarella
100 g Serrano- oder Parmaschinken
Basilikumblätter
aus der Mühle: Pfeffer

**Zubereitung:**
Für den Teig alle Zutatenb zu einem glatten Teig verkneten.
Für die Soße Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden, gegebenenfalls das untere Drittel schälen. Den Spargel schräg in mundgerechte Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen odder Scheiben schneiden.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig teilen, Pizza-Fladen ausrollen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Pizzen zunächst mit der Tomatensoße bestreichen, dann mit dem Bergkäse bestreuen. Darauf die Spargelstücke und die Zwiebeln verteilen. Den Rand etwas hoch formen.

Die Pizzen im vor geheiztem Ofen bei 230-240°C etwa 15 Minuten knusprig backen. Danach sofort mit gezupften Mozzarella-Stücken und Schinken belegen. Einige Basilikumblätter darauf verteilen und mit Pfeffer würzen.

---

# Krusta


… ist eine Eigenkreation, die man sich in der DDR ausgedacht hat – man kann sagen, eine Mischung aus Thüringer Speck- und Zwiebelkuchen, italienischer Pizza und vielleicht mexikanischer Tortilla.
Krusta wird auf einem Backblech gebacken und in rechteckige, handgroße Stücke geschnitten. Der Teig ist dunkler als beim italienischen Original, weil er neben Weizen- auch Roggenmehl enthält. Außerdem werden Gewürze wie Paprika und Kümmel hinzugefügt.
Die Beläge sind reichhaltig und deftig – und aus heutiger Sicht zum Teil gewöhnungsbedürftig.
Die **Spreewald-Krusta** etwa ist mit einer Mischung aus Sauerkraut, Hackfleisch und saurer Sahne belegt,
Die **Rostocker-Fischkrusta** wartet mit Dosenfisch in Tomatensoße auf.
Die **Räucherbroilerkrusta** kommt neben „Räucherbroiler“ Rührei drauf.
Es gab mehr als 30 Varianten. Die „speziellen“ Zutaten der DDR-Pizza wurden durch die Mangelwirtschaft des sozialistischen Staats bestimmt. Sie mussten laut Verordnung ganzjährig und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

**Zutaten:**
… für den Teig
200 gr. Weizenmehl
250 gr. Roggenmehl

50 Gramm getrockneter Sauerteig
1 Packung Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
50 ml lauwarme Milch
ca. 250 ml lauwarmes Wasser

... für die Soße
1 saure Gurke
1 Zwiebel
1 Paprika
3 EL Tomatenmark

... für den Belag
nach Geschmack Pilze, Salami, angebratenes Hackfleisch, Sauerkraut und geriebener Käse.

**Zubereitung:**
Das Mehl sieben und mit **Sauerteig** und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Delle eindrücken, die in lauwarmer Milch mit Zucker aufgelöste Hefe hineingießen. Den Teig kneten und langsam Wasser hinzugeben, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Den Teig zu einer Kugel formen, abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.
In einer Pfanne kleingeschnittene Zwiebeln glasig dünsten, kleingeschnittene Paprika und Gurken hinzufügen. Tomatenmark und 3 Esslöffel Wasser hinzufügen, aufkochen und pürieren.
Den aufgegangenen Teig ausrollen (nicht zu dünn!) aufs Backblech legen, Soße auftragen, nach Belieben belegen, Käse darüberstreuen und anschließend bei 240°C 15-20 Minuten backen.

---

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/pizza_teig**

Last update: **07.09.2025 11:47**