

Pizza Teig



... mein Rezept für einen super elastischen und leckeren Pizzateig. Diesen könnt Ihr als Grundlage für alle Pizzen verwenden. Er lässt sich super vorbereiten und dann einfach einfrieren.

und viel Zeit!

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 Knetmaschine 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-subsub_digest

Für eine BBQ-Pizza kann Malzbier zum Teil von Wasser genommen werden.

Historie:

Bilder:

Pizza-Teig knusprig

Das einzig wahre Rezept für einen dünnen, knusprigen und typisch italienischen Pizzateig! Mit etwas Tomaten und Mozzarella Käse.

Zutaten:

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.

Historie:

Tip:

[Start](#)

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/pizza_teig?rev=1596127224

Last update: **25.03.2022 18:16**



