

Der Original-Pizzateig (Zutaten für zwei Pizzableche)

Eine Pizza ist nur so gut wie Ihr Teig. Für seine Herstellung sollte man sich deshalb etwas Zeit und Muße nehmen. Die klassische Pizza wird mit Brotteig gemacht, d.h. mit Mehl, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz. Bei ca. 1/4 Liter Wasser sind die Anteile der Zutaten folgende: 400 - 450 g Mehl (Typ 405), 1 Teelöffel feines Salz, 1 Eßlöffel Olivenöl, 1 Prise Zucker, 1 Tütchen Trockenhefe oder 1/2 - 1 Würfel frische Hefe.

Herstellung

Vorteig

- 1) Das Wasser in die Rührschüssel geben (ungefähr ein Drittel für Auflösung der Hefe und des Salzes zurücklassen).
- 2) 250 g gesiebtes Mehl hinzugeben.
- 3) Die Rührmaschine in Bewegung setzen.
- 4) Die Hefe zufügen (aufgelöst in 50 g lauwarmes Wasser mit einer Prise Zucker). Für Trockenhefe sind 38° C, für frische Hefe 25° C zu empfehlen. Auf keinen Fall wärmer als 43° C, sonst wird die Treibkraft der Hefe zerstört.
- 5) Zu einem kleinen Teig kneten.

Hauptteig

- 6) Das restliche Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz hinzugeben.
- 7) Vorteig und die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, bis dieser nicht mehr am Schüsselrand haften bleibt.
- 8) Den Teig halbieren und zu zwei Teigklößen formen. Diese mit einem schwach befeuchtetem Tuch abdecken und ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur etwas aufgehen und entspannen lassen.
- 9) Die Teigklöße auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 30 cm Durchmesser kreisförmig ausrollen und in die mit Olivenöl ausgestrichene Pizza-Form locker einlegen. Mit Ihren Lieblingszutaten belegen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 20 - 25 min knusprig braun backen.