

Grundrezept Pizza-Teig a la Napoletana

Viani

ZUTATEN für ca. 6 Pizzen à 280 g

1 kg Mehl
650 ml Wasser (65%)
25 g Salz (2,5%)
20 ml Olivenöl (2%)
2 g Bierhefe (0,2%)

Pizza-Teig a la Napoletana

ZUBEREITUNG

mit Teigmaschine (ca. 20 min. insgesamt)

1. Mehl mit Rührstab auflockern, um Sauerstoff unterzuheben (Minute 1)
2. Bierhefe (trocken oder frisch) hinzugeben
3. 80-90% des Wassers, langsam, über die nächsten 15 min. hinzugeben (Minute 1-15)
TIPP: das Wasser sollte eiskalt sein, da der Teig nie über 23°C warm werden darf
4. Salz hinzugeben (Minute 15)
5. Restliches Wasser (Minute 16-19)
6. Öl bei schneller Geschwindigkeitsstufe dazugeben (Minute 19)
7. Teig in geölte Wanne/Pizzabox geben, 15 min. ruhen lassen und dann Pizzabällchen à 280 g formen
8. Für 24 Stunden abgedeckt und gekühlt gehen lassen (bei 3-4°C)
9. 3 Std. vor dem Backen im Gärschrank bei 25-30°C aufwärmen



NATIVES OLIVENÖL
,TERRE DELL'ABBAZIA'



WEICHWEIZENMEHL
,TYPE 00', BIO



SAL MARINA FINA
MEERSALZ



LIEVITO DI BIRRA
BIERHEFEPULVER