

# SELBSTGEMACHTE PIZZA

3 Pizzateige je nach Schwierigkeitsstufe





# DIE PIZZATEIGE



## **Einfache Zubereitung - Mit Instant-Hefe**

Das ist das perfekte Rezept für die Anfänger und diejenigen, die nicht so viel Zeit haben. Falls Sie die frische Backhefe nicht finden, können Sie die Instant-Hefe für Pizza verwenden. In diesem Fall wird die Hefemenge halbiert.



## **Mittelschwere Zubereitung - Mit frischer Backhefe, in 6 Stunden fertig**

Wenn Ihre Kinder Ihnen nach einer Pizza zum Abendessen fragen, machen Sie keine Sorge: Sie brauchen nur frische Hefe, Weichweizenmehl mit Proteinen (von 10 g bis 14 g) und Vollkornmehl oder Dinkelmehl zu mischen, wenn Sie möchten.



## **Schwierige Zubereitung**

Für diesen Teig brauchen Sie hochwertiges Weichweizenmehl mit hoher Stärke (ca. 250-300W) und 12/14 g Proteinen. Sie können auch Vollkornmehl dazu geben. Das ergibt einen rustikaleren Geschmack! Der Teig muss im Kühlschrank mindestens 10 Stunden ausruhen.





# EINFACHE ZUBEREITUNG



## ZUTATEN - 4 Personen

- Mehl Typ 00 - 1 kg
- Wasser- 600 ml
- Instant-Hefe (15 g frische Hefe oder 7g Trockenhefe)
- Öl - 2 EL
- Salz - 25 g



## ZUBEREITUNG

1. Wasser in eine Kanne gießen, die Hefe darin auflösen und verrühren.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Flüssigkeit über das Mehl nach und nach gießen und mit der Hand gut verkneten.
3. Wenn die Zutaten gut vermischt sind Salz dazu geben und kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
4. Anschließend Öl hinzufügen und weiter kneten.
5. Teig 2 Stunden gehen lassen, danach 6 Kugeln formen und warten, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Ausrollen, belegen und in den Backofen schieben!!







# MITTELSCHWERE ZUBEREITUNG



## ZUTATEN - 4 Personen

- Mehl Typ 00 - 1 kg
- Wasser - 650 ml
- frische Hefe - 10 g
- Öl - 2-3 EL
- Salz - 30 g



## ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in einen Behälter füllen und Hefe darin auflösen.
2. Die Hälfte des Mehles (ca. 500 g) in eine Schüssel geben und das Hefewasser zum Mehl langsam geben.
3. Einige Minuten verrühren und Salz und das restliche Mehl dazugeben.
4. Zum Schluss Öl hinzufügen und mit den Händen auf einem Brett kräftig kneten.
5. Noch 5-10 Minuten mit den Händen weiter kneten bis der Teig glatt ist.
6. Den fertigen Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und für 6 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.





# SCHWIERIGE ZUBEREITUNG



## ZUTATEN - 4 Personen

- Mehl Typ 00 - 1 kg
- Wasser- 670/ 700 ml
- frische Hefe - 3 g
- Öl - 2-3 EL
- Salz - 30 g
- Honig - 1 TL



## ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in eine Schüssel gießen und Hefe, Öl, die Hälfte des Mehles (ca. 500 g) und 1 TL Honig dazugeben
2. Mit einem Holzkochlöffel einige Minuten rühren bis einen glatten und homogenen Teig entsteht.
3. Salz und das restliche Mehl dazugeben.
4. Mit den Händen weiter kneten, den fertigen Teig mit der Plastikfolie zudecken und im Kühlschrank ca. 12 Stunden reifen lassen
5. Nach 12 Stunden den fertigen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu Kugeln formen und ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.





# AUSROLLEN



# RUNDER PIZZATEIG AUSROLLEN

**1**

Eine Teigkugel (ca. 250 g) auf ein bemehltes Brett legen.

**2**

Mit den Fingerkuppen oder mit einem Nudelholz zu einem Kreis von ca. 25 cm Ø ausrollen

**3**

Den Pizzateig nach Belieben belegen, mit der Schaufel in den Backofen schieben und während des Backens ein paar Mal drehen.





# PIZZA VOM BLECH AUSROLLEN

**1**

**700-800 g Teig in ein Backblech mit 2/3 cm hohem Rand legen**

**2**

**Einige Minuten warten, die Fingerkuppe mit etwa Öl anfeuchten und anfangen, den Teig mit den Händen auszurollen**

**3**

**Sollte der Teig gummiartig sein, 5 Minuten warten, dann bis zum Rand ausrollen und belegen!**





# BELÄGE



# BEISPIELE VON BELÄGEN

**A**

## **Weißes Focaccia**

Fladen vor dem Backen mit grobem Meersalz, feinem Salz und Rosmarin bestreuen.

**B**

## **Pizza Margherita oder rote Pizza**

Vor dem Backen die Tomatensauce auf den Pizzateig verteilen und Öl darüber träufeln; mit Mozzarella nach etwa der Hälfte der Backzeit belegen (falls Sie einen Elektrobackofen haben)

**C**

## **Pizza mit Pilzen oder Mozzarella**

nach etwa der Hälfte der Backzeit mit den Zutaten belegen (dadurch ist der Belag nicht verbrannt)





# BACKEN



# **BACKEN**

## **IM HOLZ- ODER GASOFEN**

**In dem Holz- oder Gasbackofen kann man sowohl die Pizza vom Blech als auch die runde Pizza backen.**

**Der Vorteil ist, dass diese Backöfen über 400 Grad heizen und Sie die Pizza mit Zutaten (wie z.B. die Mozzarella) nicht nach etwa der Hälfte der Backzeit belegen müssen, weil die Pizza nach 2 Minuten fertig gebacken ist.**





# BACKEN

## IM HEIMISCHEN ELEKTROBACKFEN

1

Das Blech auf den Boden des Backofens stellen, nachdem Sie den Backofen auf die höchstmögliche Temperatur vorgeheizt haben

2

Nach 5 Minuten das erste Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und das zweite Blech auf den Boden stellen

3

Nach etwa 15 Minuten die Pizza kontrollieren: Wenn die Pizza goldbraun gebacken ist, können Sie sie servieren; andernfalls 1-2 Minuten mit der Grillfunktion backen, bis sie goldbraun wird.



