DAS REZEPT!

Italienischer Pizzateig

500 ml	lauwarmes Wasser
40g	Hefe
1 Prise	Zucker
800g	italienisches Mehl„Typ 00“
150g	Hartweizengrieß
20g	Salz
30 ml	Olivenöl

Zubereitung:

Hefe Wasser Zucker	im lauwarmen auflösen und die Prise hinzufügen = **Hefeansatz**

Mehl Hartweizengrieß Olivenöl + Salz	in eine Schüssel sieben, mit vermengen und den **Hefeansatz** langsam unterrühren hinzufügen und den Teig ca. 7-10 Min. ausgiebig kneten bis er glatt ist und nicht mehr klebt

Gehen lassen des Hefeteiges:
Der fertige Teig sollte für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen. In der Kälte geht der Teig langsamer auf, als in der Wärme und lässt sich später viel besser dehnen, bearbeiten und dünner ausrollen.

Tipp: Nehmen Sie einen doppelt so großen Gefrierbeutel wie die Teigmenge. So kann der Teig optimal aufgehen. Wenn die Folie am Teig anliegt, trocknet er nicht aus.

Tipps - Top Secret!

MOESTA BBQ

Ausrollen des Teiges

Vor dem Ausrollen sollte der Teig ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur aufwärmen. Rollen Sie dann eine Portion Teig auf einem leicht bemehlten Tisch kurz aus und wenden ihn gleich darauf. Dann rollen Sie die Rückseite aus, die sich schon etwas leichter und weiter dehen lässt. Indem Sie den Teig immer wieder von einer auf die andere Seite wenden, wird er schnell und einfach größer.

Geschmack intensivieren

Verwenden sie hochwertige Zutaten, dann werden Sie mit einer wunderbaren Pizza belohnt. Versprochen, sie schmeckt wirklich, wie sie es vom Italiener kennen.
Tipp: Zutaten wie Zwiebeln und Pilze enthalten viel Wasser. Darum ist es gut, solches Gemüse schon vor dem Belegen in der Pfanne anzubraten. Legen Sie Zutaten wie Salami oder Schinken erst dann auf die Pizza, wenn diese fertig gebacken ist. Sie werden ansonsten trocken und verlieren an Geschmack.

Käse ist nicht gleich Käse

In Italien wird eine Pizza heute häufig aus Preisgründen mit Kuh-, statt Büffelmilch-mozzarella serviert. Um dem etwas faderen Kuhmilchmozzarella einen besseren Geschmack zu geben, wenden italienische Pizzabäcker einen besonders tollen Trick an: Sie geben zu 250g Mozzarellakäse noch 50g Parmesankäse hinzu. Durch den kräftigen Geschmack des Parmesankäses, der wunderbar mit dem Mozzarellakäse harmoniert, ergibt sich ein fantastischer Geschmack.

Pizza belegen

1. Pizzasauce - 2. Käse - 3.Belag

Tipp: Belegen Sie eine Pizza nur mit maximal drei verschiedenen Zutaten. Zu viel Belag verhindert eine gute „Atmung“ des Teiges und statt knusprig wird der Teig matschig.