

Pizza - Teig vom Bäcker

Kategorien: Brot, Teig, Italien, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

BÄCKER - PROZENTE

1	x	100% 550 Weizenmehl Typ
1	x	65% Wasser, kühl
1	x	2% Salz
1	x	2.5% Olivenöl, kalt gepresst
1	x	1% Zucker (wenn retardiert)
1	x	2.75% Hefe
1	x	0.5% Malzzucker, Diamalt

Anleitung:

Hefe, Wasser, Diamalt und etwas Mehl zum Vorteig machenn nicht zum fermentieren, sondern zu sehen ob die Hefe noch lebt. Wenn die Hefe Blasen schlägt, restliches Mehl rein und dann Zucker. Öl und Salz erst zufügen wenn der Teig zusammenkommt. Alles zu einem Samtigen Teig kneten, ca. 10 -12 Minuten auf langsamer Stufe, 15 Minuten bei Hand. Wenn der Gluten richtig ist, kann man ein kleines stückchen vom Teig ausdehnen, ohne dass es reißt. Etwas Eiweiß im Teig hilft, wenn das Mehl zu weich ist.

SKALIERUNG:

- : 12"= 30cm
- : 280-300 g Teig
- : 80 g Sauce
- : 125 g Käse
- : 14"= 35cm
- : 400-450g Teig
- : 125g Sauce
- : 180g Käse
- : 16"= 40cm
- : 500-600g Teig
- : 175g Sauce
- : 210g Käse

Backtemperatur 250-290 Celsius, je nach dicke. Wie lange? nen halben Meter. Auf meinem Backstein bei 550 F ca. 12 Minuten