

Pizzateig

400g Weizenmehl Type 480 Universal Rösselmühle
8g Salz
20g Olivenöl
7g Dr. Oetker Trockengeram
5g Backprofi's Malz
250g Wasser (handwarm)



1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 10min auf mittlerer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Pizzateig für 30min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Pizzateig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu 4 gleich großen Stücken teilen. Mit Mehl bestäuben und nochmals 30min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Die Pizza nun nach Herzenslust belegen. Beginnen Sie stets mit der Tomatensauce.
5. Geben Sie nun die Pizza in den vorgeheizten Backofen.
6. 245°C Heissluft bzw. 280°C bei einem Pizzastein bzw. Schamottstein. Versuchen Sie die Backzeit relativ kurz zu halten
7. Nach dem Backen die Pizza am Teigrand mit etwas Olivenöl abstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen