

Pizzateig mit Olivenöl

Ich habe unlängst von "meinem" Italiener" ums Eck ein Rezept bekommen. Vielleicht klappts ja damit. Bei jedenfalls gut - wichtig, so sagte mir Mauro (der Wirt) das Rohr muss sehr heiß sein - also volle Hitze einschalten damit der Teig rasch brät und knusprig wird!

20 g frische Hefe
1/8 l lauwarmem Wasser
1 Prise Zucker
300 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

In einer Schüssel Hefe und kl. Prise Zucker mit 1/8 l lauwarmem Wasser auflösen. Dann 2-3 Esslöffel Mehl zugeben und glatt Rühren - das ist ann der Vorteig! Leicht mit Mehl bestreuen und 20 Min (warmer Ort) gehen lassen.

Danach das übrige Mehl sieben und in eine Mulde die Hefemischung gießen, salzen und durchkneten. Jetzt mit ca. 1/8. lauwarmem Wasser und 2 EL Olivenöl die Masse zu einem Teig verkneten, eine Kugel formen, in vier Portionen teilen und abgedeckt 1 ½ Std.- 2Std. gehen lassen. (An einem warmen Ort.) Dann dünn auswalken oder ziehen und im vorgeheizten Rohr (sehr heiß) backen bis der rand schön knusprig ist.
Viel Spaß!

Pizzateig für 4 Portionen

20 g Hefe
400 g Weizenmehl
1 TL Salz
250 ml lauwarmes Wasser

Hefe in 250 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin unter Rühren auflösen. Mehl und Salz zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in 4 gleich große Stücke teilen, jedes zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Danach sehr dünn ausrollen, belegen und je nach Backofen/Alfredo, oder was es sonst noch für Teile gibt, backen.

200 g Mehl
Salz
4 EL Olivenöl
¼ Würfel frische Hefe (so etwa 10 g)
100 ml lauwarmem Wasser

Mehl mit Salz und Olivenöl in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln, in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und unter das Mehl mischen. Alles auf die Arbeitsfläche umladen und kräftig durchkneten. In die Schüssel zurück, zudecken und 1 Stunde lang aufgehen lassen. Der Teig sollte ungefähr doppelt so groß werden.