

Teig für 6–8 Pizzen.

1	570 g 12,75 g 1 kg	Wasser Frischhefe Caputo Pizzamehl	Zunächst die Hefe zerbröseln und in lauwarmen, maximal 37,5 °C, Wasser auflösen. Anschließend das Mehl rühren und das Wasser langsam unter Rühren hinzugeben. Dabei zuerst 570g Wasser hinzugeben und nur bei Bedarf die restlichen 10g Wasser hinzugeben.
2	30 ml 34,5 g	Olivenöl Salz	Den Teig mindestens 5 Minuten lang glatt kneten, dann langsam das Öl unterkneten. Sobald das Öl untergeknetet ist, am Ende das Salz unterkneten.
3			24–48h Den Teig luftdicht in einer Schüssel, die doppelt so groß ist wie der Teig, im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig muss dabei immer abgedeckt sein.
4			Nach der Gehzeit im Kühlschrank den Teig in 220–280g große Teilstücke teilen. Die Größe ist abhängig von der Größe des Pizzasteins. Den Teig dabei zu Kugeln formen, den Teig schleifen und richtig durchkneten.
5			6h Nun den Teig 6h luftdicht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

💡 Einen Teelöffel Honig hinzufügen, damit der Teig auch im Elektrobackofen knusprig wird.