

Teig für 4 Pizza Napoletana.

1	380 g	Wasser, 20°C	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	1,56 g	Frischhefe	
	18 g	Sonnenblumenöl	
	18 g	Salz	
	584 g	Mehl	
2	504 g	Tomate	Die Frischhefe im Wasser gut auflösen. Sonnenblumenöl und Salz hinzufügen. Das Mehl 1/3 + 1/3 + 1/3 bei laufender Knetmaschine innerhalb von 8 Minuten hinzufügen. Teig für 12 Minuten etwas schneller kneten. 2 Stunden Gehzeit des gesamten Teigs bei Raumtemperatur. Teig Kugeln je nach Anzahl der geplanten Pizzas formen. 6 Stunden Gehzeit bei Raumtemperatur. Pizzas aus Kugeln mit der Hand formen. Pizzas belegen. 10–12 Minuten bei 250° C backen.
	4 g	Salz	
	2 TL	Oregano getrocknet	
	380 g	Mozzarella	
	80 g	Parmesan gerieben	
	28 g	Olivenöl	
	20 Blätter	Basilikum	

💡 Pizzadurchmesser beträgt 28–32 cm. Dieser Pizzateig mit normalem Mehl wird bei Raumtemperatur gereift. Am Morgen vorbereiten, um Abends zu backen.