

Neapolitanischer Pizzateig

Zutaten für 10 Böden zu ca. 140 Gramm

	In einer Rührschüssel (Küchenmaschine)
25 g feines Meersalz	in
585 ml Wasser (65 ml/100g Mehl)	auflösen. Das Wasser sollte etwa 14°C (Zimmertemperatur) haben.
90 g Pizzamehl (Typ „00“)	darin auflösen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
9 g frische Hefe (1g / 100g Mehl)	zugeben und ebenfalls klümpchenfrei auflösen.
1 EL Olivenöl	einrühren. Den Knethaken der Küchenmaschine einsetzen und nach und nach
810 g Pizzamehl (Typ „00“)	schrittweise zugeben und gut verkneten - etwa 15-20 Minuten. Der Teig sollte nicht zu trocken sein, sondern leicht feucht und elastisch. Je nachdem, einfach etwas mehr oder weniger Mehl zugeben. Die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken - das verhindert eine Krustenbildung auf dem Teigling - und 1 Stunde gehen lassen. Dann werden die „Panettis“ geformt - kleine Teigkugeln zu je 140 g. Diese lässt man mindestens 6 Stunden, besser sind 24 - 48 Stunden - bei kühler Zimmertemperatur oder im Kühlschrank gehen. Jetzt ist der Teig fertig und kann verwendet werden.
Etwas Weichweizengrieß (Semola)	Auf der Arbeitsplatte verteilen, den Teig mit den Händen unter leichtem Druck auseinanderziehen und rund ausformen. Der Teig darf nicht mit dem Nudelholz bearbeitet werden, da sonst die ganze Luft entweicht und die lange Ruhezeit umsonst war. Die Pizza nach Wunsch belegen und bei 250°C Ober-/Unterhitze in ungefähr 8 - 10 Minuten fertig backen.

