

Pizzateig auf italienische Weise

Der Pizzateig auf italienische Weise wird mit diesem Rezept perfekt - man muss nur die lange Ruhezeit von 2 Tagen einhalten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 48,5 h

Gesamtzeit: 49,3 h



Zutaten

500 ml	Wasser (lauwarmes)
930 g	Mehl (glattes)
40 g	Hefe
20 g	Salz
30 ml	Olivenöl
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für den Pizzateig auf italienische Weise zuerst das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe darin auflösen. Zucker, Salz und Olivenöl mit einrühren. Das Mehl zufügen und die Zutaten solange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Abdecken und für 30 Minuten an warmer Stelle ruhen lassen. Erneut durchkneten, zu einer Kugel formen. Abdecken und für zwei Tage im Kühlschrank rasten lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Ofen auf höchster Stufe gut vorheizen. Den Teig zu einer beliebigen Form ausrollen und mit Zutaten nach Geschmack belegen, zum Beispiel Tomatensauce, Schinken, Käse, Salami, Brokkoli, Champignons, Oliven oder Zucchinischeiben.
3. Die Pizza auf ein mit Backpapier belegtes Blech platzieren und bei höchster Temperatur backen lassen. Je nach Dicke des Teigs und der Menge des Belags dauert dies etwa 10 bis 15 Minuten.

Tipp

Wenn von dem Pizzateig auf italienische Weise etwas übrig bleibt, kann man ihn einfach einfrieren und ein anderes Mal zubereiten.