



www.timskitchen.de

Pizza vom Pizzastein

Zutaten für: 4 Pizzen

Für den Teig:

400	g	Weizenmehl (Typ 405)
200	g	Hartweizengrieß
350	g	lauwarmes Wasser
1	Stück	Trockenhefe (Päckchen)
5	g	Zucker
15	g	Meersalz
10	g	Olivenöl

Für den Belag (Grundbelag):

8	EL	Pizza Sauce
2	Stück	Büffelmozzarella
4	TL	getrockneter Oregano
		Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 90 Minuten

Ich liebe Pizza, am besten selbst gemacht und vom Pizzastein! Dann ist sie dünn, knusprig und absolut köstlich! Um eine geniale Pizza wie in Italien selber zu machen, sind zwei Dinge wichtig! Erstens: ihr dürft sie nicht mit zu vielen Zutaten belegen! Hier ist weniger wirklich mehr! Zweitens: der Teig. Wie ihr den perfekt hin bekommt, verrate ich euch jetzt.

Zubereitung:

In der Schüssel eurer Küchenmaschine das Mehl mit Salz und Hartweizengrieß vermischen, in der Mitte eine Mulde bilden.

Die Hefe und den Zucker in einer kleinen Schüssel mit ca. 100ml lauwarmen Wasser auflösen und die Mischung in die Mulde im Mehl füllen, dann die Flüssigkeit mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort (am besten 32° C) ruhen lassen.

Dann das restliche lauwarme Wasser und das Olivenöl in die Schüssel geben und von der Küchenmaschine 10 Minuten durchkneten lassen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig darauf geben, mit den Händen den Teig noch einmal gut durchkneten. Wenn der Teig anfängt an den Händen zu kleben, etwas Mehl dazu geben.

Beim Kneten den Teig mit einer Hand zum Körper hin, mit der anderen vom Körper wegziehen. So wird der Teig schön geschmeidig. Damit der Teig die richtige Konsistenz hat, sollte er mindestens fünf Minuten von Hand geknetet werden.

Anschließend den Teig zu vier Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und auf ein Küchenbrett legen. Die Teigkugeln mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch abdecken, noch einmal eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Backofen könnt ihr jetzt schon auf 250°C. Heißluft mit Unterhitze (bei meinem Siemens Backofen nennt sich das Programm: Pizza-Stufe) vorheizen. Der Gitterrost soll sich mit dem Pizzastein zusammen auf der untersten Schiene befinden.

Die Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß bestreuen. Hartweizengrieß ist viel körniger als Mehl, dadurch klebt die Pizza später weder an der Pizzaschaufel noch am Pizzastein fest.

Formt mit den Händen, nie mit einem Nudelholz, aus dem Teig von innen nach außen eure Pizza. Gebt zwei Esslöffel Pizza-Sauce drauf (das Rezept findet ihr auch auf www.TimsKitchen.de) und verteilt diese gleichmäßig. Zum Rand solltet ihr dabei einen Abstand von ca. zwei Zentimetern einhalten, dann noch eine Kugel Mozzarella zerreißen, gleichmäßig auf der Pizza verteilen und alles, auf das ihr Lust habt, kann noch folgen. Aber nicht zu viel auf die Pizza legen.

Schiebt die Pizza in den Ofen und nach ca. 7-10 Minuten erwartet euch ein Hochgenuss!

Ich gebe vor dem Servieren noch etwas getrockneten Oregano und ein paar Spritzer Olivenöl über die Pizza. Köstlich!

Buon appetito!