Pizza Teige

Eine Pizza ist ein vor dem Backen würzig belegtes Fladenbrot aus einfachem Hefeteig aus der italienischen Küche. Die heutige international verbreitete Variante mit Tomatensauce und Käse als Basis stammt vermutlich aus Neapel. 2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

In meiner Sammlung an Varianten von Pizza gibt es nicht nur die Varianten mit Tomatensauce sondern auch welche mit Curry, Creme-Fraiche (Bianca), Fleischsauce, BBQ und Pesto oder Kräutersauce sogar welche mit süßer Vanille und Schokolade. Darüber hinaus noch eine Krusta, aus DDR-Zeiten und die weiter bekannte „New York-Style“.

Ein Rezept für einen super elastischen und leckeren Pizzateig, der jedoch 12 Std. Reifezeit benötigt. Diesen könnt Ihr als Grundlage für alle Pizzen verwenden. Er lässt sich super vorbeiten und dann ggf. einfach einfrieren.

Zutaten:

800 gr itl. Farina Tipo Mehl Typ 00 Mehl
500 ml lauwarmes Wasser
1 Würfe Frische Hefe
150 gr Hartweizengries
etwas Zucker
20 gr Salz
30 ml Olivenöl

Zubereitung:
Wasser, Hefe und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Mehl sieben und mit den Grieß, Salz vermengen. Diese Mischung nun löffelweise mit einer Knetmaschiene in den Vorteig einarbeiten, zum Schluss noch mit Olivenöl verkneten.
Diesen Teig nun mit Klarsichtfolie abdecken, damit es keine Kruste gibt, für 12-15 Std. in den Kühlschrank stellen. der Teig wird um ein vielfaches in dieser Zeit aufgehen.
Nun portionieren und ggf. einfrieren, bei Bedarf wieder auftauen und verwenden.

Kommentar:
… Rezept kommt von *„BBQ aus Rheinhessen“*
https://www.youtube.com/watch?v=a3AaEgr2YgU&feature=em-subs_digest
Für eine BBQ-Pizza kann Malzbier zum Teil von Wasser genommen werden.

Historie:

Bilder:

Pizza-Teig "Delicret"

Dieser Teig kommt aus der Rezeptur der Firma Delicret aus Neapel.
Ich verwende dieses für Grillseminare in der Weber Grill Academy in Wesel.
Dieser Teig erinnert mich an meine beste Pizza „ever“ von der Pizzaria „Bernado“. Unten knusprig, mitte mit großen Poren, und ober etwas Farbe. Die recht lange „Gare“ und Reifezeit, gibt dieser Pizza einen super Teig.

Zutaten: für 2 gr. Pizza
für den Teig
400 gr. Pizzamehl (00)
260 ml Wasser kalt
1 gr. Trockenhefe
10 gr. Meersalz fein
etwas Semola Hartweizenmehl zum Bestäuben der Arbeitsflächen
Für die Pizzasoße
1 DS San Mazano Tomaten (ganze geschälte Tomaten mit Saft 400gr.)
1 El. Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Oregano & Basilikum eine Prise Zucker

Zubereitung:
Die Trockenhefe mit ½ des Wassers in einer gr. Schüssel verrühren. Nach ca. 10 Min. sollte sich die Hefe vollständigt aufgelöst haben.
Die Hälfte es Mehl zugebnen und gründlich unterrühren. Nach und nach das Salz mit dem restlichen Wasser und dem Mehl zugeben und einarbeiten. Es sollte nun ein weicher, nicht klebriger Teig entstehen. Diesen Teig nun auf einer etwas höhren Stufe nun 10 Min. Kneten.

Stockgare: Den Teig nun zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1-2 Std. gehenlassen.

Stückgare: Die Teigkugel nun in zwei Stücke teilen und abgedckt weitere 3-4 Std. abgedeckt gehen lassen. Nach dieser Zeit die Teiglinge nun für 24 Std. in den Kühlschrank legen.
Bevor die Teiglinge weiter verarebeite werden 1-2 Std. aus dem Kühlschranknehmen und auf

Temperatur kommen lassen. Den Teig nun auf die gewünschte größe **auszeihen** nicht ausrollen. Durch das Rollen wird die endstandene Luft ausgepresst und der Teich wirdbeim Backen weniger luftig.

Die Pizza nun mit der zubereiteten Tomatensoße bestreichen, mit Käse belegen/bestreuen und den gewünschten Zutaten zuletzt obenauf. Den Grill mit dem Pizzastein auf 250°C vorheizen. Nun die Pizza auf, die mit Hartweizenmehl besteubten Stein, schieben / legen und für 8-10 Min. backen.

Komentare: Den Pizzastein nicht direkt auf die Roste legen, am besten auf die erhöhte Ablage.

Historie:
1.4.2023 erster Versuch auf dem Grill

Pizza-Teig knusprig

Das einzig wahre Rezept für einen dünnen, knusprigen und typisch italienischen Pizzateig! Mit etwas Tomaten und Mozzarella Käse.

Zutaten: für 2 Pizzen

500 gr. Mehl Typ 00
3 EL Olivenöl
4 gr frische Hefe
1 TL Zucker
3-4 TL Salz
300 ml warmes Wasser

für den Belag:
200 gr. Vollfett-Mozzarella
150 gr. Tomatensauce
10 Blätter Basilikum

Zubereitung:
Warmes Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe zerbröseln und hinzugeben. Mit einer Gabel umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und das Wasser schaumig ist.

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 eine Minute lang kneten, bis ein klebriger Teig entsteht.

Die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 stellen und den Teig 8 Minuten lang kneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und bei leichtem Drücken nachgeben. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in zwei gleich große Hälften teilen.

Jede Hälfte vorsichtig zu einer Kugel formen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Mit einem feuchten Handtuch abdecken und 45 Minuten lang gehen lassen.

Den Teig in die Hand nehmen und vorsichtig über die Knöchel beider Hände legen. Den Teig anschließend so drehen, dass er sich durch die Schwerkraft ausdehnen kann. Den Teig auf der Arbeitsfläche weiter ausdehnen. Anschließend mit den Fingerspitzen einen Rand mit einer Breite von ca. 1 cm formen.

Die Tomatensauce bis zum Rand verteilen und den Rand der Pizza mit etwas Olivenöl bestreichen. Bei 200 °C für 10 Minuten backen. Anschließend die Pizza mit Mozzarella und Basilikum belegen und sie weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Kommentar:
dieses Rezept kommt von KitchenAid!
https://www.youtube.com/watch?v=WqolY3XZeGU#action=share

Historie:

Tip:

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/pizza_teig?rev=1680531128

Last update: **03.04.2023 16:12**