PIZZA GRUNDTEIG MIT VORTEIG

5 bei 31 Bewertungen

30 min | Grundteig | 16 h | Heißluft | 250 Grad | 10 min



Zubereitung

1. Aus Wasser, Mehl und Germ einen Vorteig zubereiten. Dafür die Zutaten glatt rühren und bei Zimmertemperatur 12-16 h in einem geschlossenen Behälter rasten lassen.

2. Für den Teig die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und für ca. 10 Minuten verkneten. Danach zu einer Kugel schleifen und 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

3. Den Teig in drei Teile aufteilen und diese laut Schritt-für-Schritt Anleitung falten. 3x dehnen, falten und danach...





4. ...zu Kugeln schleifen. Nun die Kugeln wieder in einen geschlossenen Behälter geben und nochmals für 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.





5. Anschließend den Teig zu Pizzen ausrollen bzw. ausziehen.

Zutaten

FÜR 3 PIZZEN

VORTEIG

200 g	Wasser
200 g	Pizzamehl
	erbsengroßes frisches Germstück

TEIG

300 g	Pizzamehl
100 g	Wasser
12 g	Salz
2 g	frische Germ





6 Nach Belieben belegen.

7 Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Um diesen Teig zu backen, verwende ich am liebsten meinen Pizzaofen.