

dunkler Pizzateig

ergibt ca. 1 Backblech oder 2 runde Pizzableche

(abhängig aber von der gewünschten Teigdicke und Vorlieben kann es mehr oder weniger sein)

Zutaten:

275 g lauwarmes Wasser (ca. 28°C)

50 g Olivenöl oder anderes Öl

5 g Salz

250 g Mix It dunkel/rustico

21 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Herstellung:

Den Ofen auf mind. 230°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel geben. Zunächst 30 Sek. auf langsamster Stufe mischen und dann 3 - 5 min auf mittlerer Stufe kneten lassen. Bitte am Anfang mit einem Schaber den Rand der Schüssel sauber kratzen, sodass alle Zutaten im Teig ankommen. Der Teig ist fertig, wenn er homogen und nur leicht klebrig ist.

Nach dem Ende der Knetzeit die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 min ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einem Tisch kurz durchkneten, in der gewünschten Dicke ausrollen und auf das dünn mit Olivenöl gefettete Backblech legen. Bitte **kein Backpapier** verwenden! Sonst bäckt der Teig u.U. nicht durch.

Je dünner der Teig ausgerollt wird, desto knuspriger wird er.

Bitte nicht zu viel Tomatensoße aufstreichen, sonst ertrinkt der Teig und wird matschig. Dann dem Teig ca. 15 min Gare geben, und die Pizza dann nach Wunsch belegen und sofort in den aufgeheizten Ofen geben.

Tipps:

Dieser Teig kann bis zu 12 Stunden vor der Verarbeitung im Kühlschrank ruhen. Vor dem Ausrollen dann aber auf Zimmertemperatur bringen, sonst bricht er beim Verarbeiten. Nicht mehr kneten!

Soll der Teig am Vortag zubereitet werden, bitte nur die Hälfte der Hefemenge nehmen und mit kaltem Wasser arbeiten. Den Teig dann über Nacht gut eingepackt im Kühlschrank lagern.

Bei langer Teigführung muss der Teig vor dem Belegen wenigsten 30 min Gare bekommen.

Wenn man ihn auf ca. 1 cm Dicke ausrollt und den Rand etwas frei lässt, wird es eine tolle American Style Pizza mit schön knusprigem Rand. Wenn gewünscht, kann man in den Rand auch Käse einrollen.

Sollen mit dem Teig gefüllte Pizzabrötchen gemacht werden, bitte den Teig mit 20 Grad kaltem Wasser herstellen und 10 min länger ruhen lassen. Nach dem Füllen der Brötchen weitere 20 min garen lassen. Das kältere Wasser und die längere Ruhe geben dem Teig Stabilität, sodass er besser gefüllt werden kann. Die Zutaten für die Füllung müssen unbedingt Raumtemperatur haben, sonst wird der Teig um die Füllung herum zu fest.

Soll der Pizzateig eingefroren werden, so muss der Teig als Kugel gut eingepackt werden. Bitte langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Alternativ kann die Pizza fertig belegt auf Backpapier eingefroren und noch gefroren aufgebacken werden. Oder der Teigrohling kann 10 min bei 210° Umluft (220°C O/U) angebacken und dann eingefroren werden. Später einfach belegen und fertig backen.

Der Teig eignet sich außerdem für Stockbrot, Panzerottis oder Empanadas (mit einer 15 min Gare nach dem Befüllen).