



Daten

Teiggewicht	1.020g
Teiginlage	ca. 255g
Anzahl Teiglinge	4
Teigausbeute	172

➡ ggf. Hinweis, z.B. *Ergibt 4 Pizzen à ca. 255g*

Vorteig

175g (30%) Hartweizenmehl
105g (18%) Wasser (18-20°C)
1,8g (0,3%) Hefe

Zutaten vermischen und 15-20 Stunden bei 15-18°C reifen lassen.

Hauptteig

205g (35%) Vorteig
200g (34%) Mehl Tipo 0
315g (54%) Weizenmehl 550
4g (0,7%) Wasser (18-20°C)
12g (2%) Hefe
Salz

Kneten

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 12 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Stockgare

Bei 5-8°C 12-24 Stunden gehen lassen.

Aufarbeiten

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und **4 Teiglinge** (ca. 255g) abstechen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und **10 Minuten** abgedeckt entspannen lassen. Dann schonend etwas flach drücken, den Rand mit den Fingerspitzen etwas abdrücken und dann zu Pizzen formen. (Hinweis: Damit die Luft im Teig enthalten bleibt, nicht mit einem Nudelholz ausrollen, sondern den Teig z.B. über die zur Faust gemacht Hand legen und nach unten hin "ausziehen". Die fertig geformten Pizzen nach Wahl belegen.

Backofen vorheizen

Den Backofen auf 300°C (alternativ 250°C) vorheizen.

Backvorbereitung

Die fertig belegten Pizzen einzeln nacheinander auf Backpapier legen und backen.

Backen

Bei 300°C (250°C) insgesamt 5-8 Minuten (8-10 Minuten) ohne Dampf backen - und genießen :-)