

25. April 2015

Pizza Tipo 0

Mal wieder eine halbspontane Familienwunscherfüllung. Der Sinn stand nach Pizza. Was liegt also näher, als das restliche Bio-Tipo 0 von der weihnachtlichen Panettone-Backaktion gleich mal dafür zu testen. Also einen Vorteig angesetzt, auf kurze kalte Gare gebaut und danach sogleich gebacken. Auch der Fotoapparat war nicht zur Hand, deshalb dieses Mal bloguntypische Handybilder.

Fazit: Dieses Mehl ist nicht nur für fettreiche Gebäcke wie Panettone oder Stollen außerordentlich gut geeignet, sondern erst recht für Pizza. Locker, luftig, lecker.

Vorteig

- 250 g Weizenmehl Tipo 0
- 250 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 750 g Weizenmehl Tipo 0
- 450 g Wasser (20°C)
- 20 g Salz
- 30 g Olivenöl
- 10 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten mischen und 12-20 Stunden bei 20°C reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig verarbeiten. Anschließend das Olivenöl portionsweise über 5 Minuten lang auf zweiter Stufe einarbeiten (Teigtemperatur ca. 26°C).

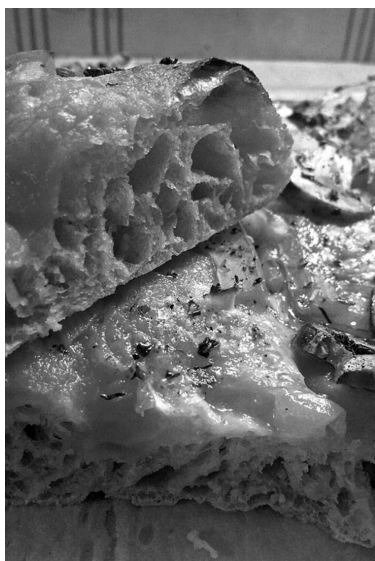
8-10 Stunden bei 5°C reifen lassen.

Jeweils 500 g Teig schonend dünn zum Pizzaboden ausziehen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Boden belegen und sofort bei 280°C (250°C) 5-8 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 22-32 Stunden



www.brotbacken.de