

24. September 2009

## Pizzateig nach Jeffrey Hamelman

Zeit für eine Pizza. Den Teig habe ich nach einem Rezept von Jeffrey Hameln (Buch „Bread“) hergestellt. Die Zutaten für eine große Pizza (ca. 30-40 cm Durchmesser).

### Vorteig (Biga)

- 50 g Weizenmehl 1050
- 30 g Wasser
- 0,015 g Trockenhefe (kleine Messerspitze)

### Hauptteig

- 205 g Weizenmehl 1050
- 145 g Wasser
- 4 g Salz
- 0,5 g Trockenhefe
- 13 g Olivenöl
- Biga

Für den Vorteig (Biga) Hefe in Wasser lösen, Mehl zugeben und alles gut kneten bis der Teig dicht und fest ist. Den Teig 12-16 Stunden bei 21°C sich selbst überlassen. Dann außer Biga und Öl alle Zutaten bei niedrigster Stufe 3 Minuten lang verkneten und dabei stückweise den Biga zufügen. Anschließend weitere 5-6 Minuten auf mittlerer Stufe kneten und dabei das Olivenöl einfließen lassen. Die Teigttemperatur sollte am Ende der Knetvorgangs 24°C betragen. Den Teig 2 Stunden reifen lassen, nach 1 Stunde einmal falten. Nach der zweistündigen Pause den Teig rund formen und 20 Minuten luftdicht abgedeckt ruhen lassen. Die Hände innen und außen bemehlen und zu Fäusten ballen. Den Teig über die Fäuste legen und die Hände langsam öffnen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen und dabei zunehmend mit den Händen an den Teigrand wandern und dort den Teig über die sich öffnenden und schließenden Hände kreisen lassen. Der Teig muss extrem dünn sein und einen vergleichsweise dicken Rand haben. Fertig. Nun noch den Wunschbelag daraufgeben und bei lange vorgeheizten 250°C (besser deutlich höher) 10 Minuten auf einem Backstein backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

