

PIZZATEIG SELBER MACHEN – SO WIRD ER RICHTIG GUT

Vorbereitungszeit 30 Minuten | Gehzeit 12-24 Std. |

Backzeit 4 - 8 Minuten | Leicht | 4 Portionen



Guter Pizzateig braucht vor allem eines, das ist Zeit. Dieses Rezept kommt mit sehr wenig Hefe aus, dafür sollte er mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gehen, besser 24 Stunden.

Belegen könnt Ihr den Teig nach Lust und Laune.

Schritt 1

Die Hefe im Wasser auflösen (es reicht, wenn das Wasser Zimmertemperatur hat).

Schritt 2

Das Mehl mit dem Salz vermischen. Dann nach und nach das Mehl zu dem Wasser geben und mit der Hand vermischen. Hat das Wasser das komplette Mehl aufgenommen, beginnt das eigentliche kneten. Den Teig 5-10 Minuten

kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Wenn Ihr eine Knetmaschine benutzt könnt ihr auch das Mehl auf einmal zu dem Wasser geben. Die Knetzeit ist die gleiche.

Schritt 3

Den Teig in eine Schüssel geben und mit Deckel abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach zwei Stunden den Teig in vier Portionen teilen und zu runden Kugeln formen. Mit genügend Abstand die Kugeln auf einem tiefen Blech oder Schale verteilen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Den Teig kann man ohne Probleme bis zu 48 Stunden im Kühlschrank lassen.

Schritt 4

Für die Soße einfach alle Zutaten im Mixer pürieren. Fertig!

Schritt 5

Ist der Teig genug gegangen, könnt ihr anfangen den Teig auszurollen. Ich würde den Teig mindestens 12 Stunden gehen lassen. Noch besser sind 24 Stunden.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. In der Zeit könnt ihr schon mal den Ofen vorheizen auf maximale Temperatur. Bei mir sind das 250 C°, Ober-Unterhitze.

Schritt 6

Auf dem Tisch einen kleinen Haufen Mehl geben und den Teig erstmal darin wenden. Dann vorsichtig von der Mitte nach außen flach drücken. Dabei versuchen, einen Rand zu lassen. Am besten nochmal das Video dazu schauen.

Schritt 7

Den Pizzateig dünn mit der Soße bestreichen und den Käse darauf verteilen (Ich habe hier eine Kugel Mozzarella pro Pizza genommen. Den Käse vorher gut trocken machen mit einem Küchentuch). Das Olivenöl und den Basilikum könnt ihr gleich drauf machen und mitbacken, oder ihr macht beides erst nach dem backen drauf.

Schritt 8

Jetzt müsst ihr die Pizza nur noch in den Ofen bringen. Ich benutze dafür einen [Tortenretter](#). Etwas Hartweizengrieß hilft dabei, dass die Pizza besser von der Schaufel kommt.

Schritt 9

Das beste Ergebnis bekommt ihr mit einem [Pizzastahl](#) oder Pizzastein: Besonders den Pizzastahl müsst ihr mindestens eine halbe Stunde vorheizen. Dann sollte die Pizza in 4 Minuten fertig sein. Beim Pizzastein kann es um die 8 Minuten dauern.

Pizzateig selber machen - so wird er richtig gut / Thomas kocht

Tipps

Teilt gerne die Fotos von euren Kuchen mit mir auf Instagram.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 300 g Wasser
- 12 g Salz
- 2 g frische Hefe oder (0,7 g Trockenhefe)

Für die Soße

- 1 Dose gute Tomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- eine Handvoll Basilikum

Belag

- etwas Olivenöl
- als Käse nehme ich Mozzarella, vorher gut trocken tupfen mit einem Küchentuch
- Basilikum
- oder eben worauf ihr gerade Lust habt

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 146

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)