

PIZZATEIG SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit 30 Minuten | Backzeit 8 Minuten |
Leicht | 4 Portionen



Pizza selber machen, dann klappt es auch mit dem Nachbarn. Die Basis für eine gute Pizza ist der Teig. Und wie Ihr den perfekt hinbekommt, zeige ich euch in diesem Rezept. Es ist wirklich gar nicht schwer, einen guten Pizzateig selber zu machen. Wenn ihr es ein paar mal probiert habt, werdet ihr nie wieder zur fertigen Pizza im Kühlregal greifen.

Schritt 01

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Mehl und Salz mischen. Das Hefewasser zum Mehl geben und so lange vermischen, bis das Mehl gebunden ist. Abgedeckt 20 Minuten stehen lassen. Anschließend den Teig mit der Hand oder der Maschine 10 Minuten kneten. Pizzateig zu einer Kugel formen und abgedeckt gehen lassen, bis sich der Teig im Volumen verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).

Schritt 02

Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und erneut abgedeckt gehen lassen, bis die Teigkugeln sich etwa verdoppelt haben (2-3 Stunden, je nach Temperatur). Schließlich die Teigportionen zu Pizzen formen, am besten ohne Nudelholz, da man sonst wieder die Luft aus dem Teig presst.

Besonder gut wird die Pizza, wenn man sie auf einem [Pizzastein](#)* oder einem [Pizzastahl](#)* backt.

Weitere Rezepte zur Pizza findet ihr in meiner Youtube Playlist [Pizzateig, Pizzasöße und Pizza Rezepte](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Italienischen Pizzateig selber machen / Thomas kocht

Tipps

Die Teigprobe im Video bei Minute 2:52 wird erst klappen, wenn Ihr den Teig nach dem Kneten ein 5-10 Minuten ruhen lasst. Ich wurde bereits mehrmals deswegen angesprochen, weil viele den Teig nicht soweit bekommen. 10 Minuten kneten reicht vollkommen, dann kurz ruhen lassen, denn der Teig steht unter Spannung. Danach sollte der Teig die richtige Konsistenz haben. Mehr Mehl ist nicht notwendig.

Temperatur:

Die höchste Stufe wählen. Bei meinem Ofen sind das 270 °C, Unter- und Oberhitze. Das Blech gut vorheizen und dann ganz unten einschieben, so dass die Pizza viel Hitze von unten bekommt.

Ergänzung:

Wenn ihr den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen wollt, dann tut ihr das, nachdem ihr den Teig in Kugeln geteilt habt. Bei 5-6° kann er bis zu 24 Stunden im Kühlschrank gehen. Vor dem Backen den Teig rechtzeitig aus dem

Kühlschrank nehmen, damit er auf Zimmertemperatur kommt.

Es ist aber wie im Video gesagt nicht zwingend erforderlich, den Teig im Kühlschrank gehen zu lassen. Im Video habe ich den Teig etwa 2,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen und am gleichen Tag direkt verarbeitet.

Viel Spaß beim Pizza backen!

Zutaten

- 500 g Mehl ([Pizzamehl](#) oder Typ 550)
- 300 g Wasser (kalt bis max. Zimmertemperatur)
- 10 g frische Hefe oder 3 g Trockenhefe
- 10 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 347

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

[Mein Backbuch*](#):