



Giuseppes Pizzarezept

Teig:

600 ml Wasser (Kühlschranktemperatur)

800 g Weißmehl Typ 00

200 g feiner Hartweizengrieß

25 ml Olivenöl

33 g Salz

5 g Trockenhefe

Die Menge ergibt am Ende 6 bis 7 Pizzen von ca. 30 cm Durchmesser.

Belag:

80 g selbstgemachte Tomatensauce je Pizza

100 g Mozzarella je Pizza

weiterer Belag nach Geschmack

Außerdem braucht ihr: Eine Küchenmaschine oder Handrührgerät

Wir haben den Teig mit einer Küchenmaschine angerührt, die ihn fluffiger macht als der Handrührer, was aber natürlich auch geht. Solltet ihr das große Glück haben, einen Steinofen zu besitzen, könnt ihr das Olivenöl weglassen. Das Öl sorgt im Teig für eine höhere Temperatur und ahmt so den Effekt des Steinofens nach. Die Pizza wird schön knusprig. Das Mehl Typ 00, was besonders für Pizzen und Feingebäck geeignet ist und den feinen Grieß für mehr Knusprigkeit bekommt ihr im Großhandel oder italienischen Feinkostladen. So einen feinen Grieß, wie Giuseppe ihn verwendet, hatten wir vorher noch nicht gesehen. Eventuell klappt es auch mit handelsüblichem Grieß. Einfach mal ausprobieren.

Und jetzt könnt ihr loslegen:

1. Mehl und Grieß mit der Hefe mischen und unter Rühren nach und nach das Wasser zugeben. Behaltet einen Schluck Wasser für später auf. Gebt nun das Olivenöl und zum Schluss das Salz hinzu. Das Salz nie direkt mit der Hefe mischen, weil dadurch die Hefe ihre Eigenschaften verliert und der Teig nicht aufgeht. Rührt den Teig für maximal 15 min. Er nimmt in der Zwischenzeit viel Luft auf und wird schön weich. Wenn ihr am Ende noch den Rest Wasser hineinschüttet, löst sich der Teig vom Rand der Schüssel und wird schön glatt.
2. Deckt die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab und lasst den Teig bei Raumtemperatur 30 min lang gehen.
3. Rührt den Teig noch einmal kurz durch, so dass er noch etwas Luft aufnimmt und fluffig wird. Wenn ihr nun am Teig zieht, fühlt er sich elastisch an.
4. Teilt den Teig in gleichmäßige Portionen à 250 bis 300 g und lasst die Teiglinge in einem geschlossenen Behälter bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen.
5. Jetzt kommt der Schritt, den nur wenige kennen: Der Behälter mit den Teiglingen kommt nun in den Kühlschrank und bleibt dort die nächsten 17 Stunden (für die, die es kaum erwarten können). Giuseppe lässt den Teig sogar 41 Stunden im Kühlschrank. Der Pizzameister schwört darauf, dem Teig so viel Zeit zu lassen, weil die niedrige Temperatur die Hefe im Pizzateig arbeiten lässt. Mehrfachzucker wird in Einfachzucker gespalten und die Pizza wird dadurch

bekömmlicher. Wenn euch eine Pizza mal schwer im Magen liegt, dann vermutlich, weil es sich um einen „Schnellteig“ handelt. Die Hefe verdaut in der langen Kühlschranksphase quasi die Pizza vor und der Teig bekommt Zeit zum Reifen. Achtet darauf, dass die Temperatur nicht unter 4 Grad liegt, sonst stirbt die Hefe ab und der Pizzateig geht nicht auf.

6. Holt den Teig aus dem Kühlschrank und lasst ihr noch mal bei Raumtemperatur 3 bis 4 Stunden gehen. Euer Pizzateig hatte nun insgesamt 24 bzw. 48 Stunden Zeit, perfekt zu werden.
7. Bestäubt die Teiglinge mit Mehl und legt einen Teigling auf eine bemehlte Fläche. Das Nudelholz kann im Schrank bleiben. Jetzt ist Handarbeit gefragt, denn der Pizzateig möchte nicht gestresst werden! Drückt mit den Handballen beider Hände den Teigling in der Mitte platt und dreht ihn währenddessen. Es entsteht der typische hohe Pizzarand und ein flacher Boden in der Mitte. Wenn ihr euch etwas Zeit lasst, bekommt ihr nach und nach den Dreh raus. Wenn der Pizzaboden genug ausgebreitet ist, hebt ihn vorsichtig hoch (nicht am Pizzarand ziehen!) und balanciert ihr zwischen den Händen hin und her und schüttelt so das überschüssige Mehl ab, was sonst sofort im Ofen verbrennen würde. Legt euren Pizzaboden auf ein Backblech und zieht ihn nochmal auseinander, so dass er gleichmäßig wird. Auch hier gilt: den breiten Pizzarand nicht auseinanderziehen, sondern über den Rand greifen und die Pizza als Ganzes breit ziehen.
8. Für die Tomatensauce verwendet Giuseppe reife, sehr aromatische toskanische Tomaten aus der Dose. Ob ihr frische oder Tomaten aus der Dose nehmt, ist egal. Aber die Tomaten sollten reif sein und viel Geschmack haben. Entfernt den Strunk und andere harte Teile der Tomate und mischt nichts als Salz unter. Pro Kilogramm Tomaten nimmt Giuseppe 10 g Salz. Wieso keine Gewürze? Weil sie nur vom tollen Aroma der Tomaten ablenken würden.
9. Eine Pizza mit 30 bis 33 cm Durchmesser bestreicht Giuseppe mit 80 g Tomatensauce (den Pizzarand auslassen) und belegt ihn mit 100 g Mozzarella. Nehmt am besten den schnittfesten trockenen oder lasst den feuchten Mozzarella (noch besser: Büffelmozzarella) ein paar Stunden abtropfen, weil sonst die Pizza vom Käse durchweicht. Schneidet den Mozzarella in Stücke und belegt den Pizzaboden damit gleichmäßig.
10. Im vorgeheizten Backofen auf Maximaltemperatur braucht die Pizza 3 bis 3,5 Minuten. Schaut zwischendurch mal den Pizzaboden an. Er darf natürlich nicht verbrennen. Auf welcher Schiene und bei welcher Einstellung die Pizza in eurem heimischen Ofen perfekt wird, hängt natürlich von eurem Gerät ab. Vermutlich werdet ihr ein paar Versuche brauchen, bis ihr die idealen Einstellungen gefunden habt. Im Steinofen braucht die Pizza bei 400 Grad nicht einmal eine Minute (drehen nicht vergessen!).
11. Holt die Pizza aus dem Ofen und belegt sie nach Belieben mit frischem Basilikum, Salami oder Schinken, Parmasanhobeln, gegrilltem Gemüse, Rucola oder was euch gefällt. Wenn ihr diese Beläge schon vorher mitbacken würdet, würden sie verbrennen und ihr Aroma verlieren. Die Pizza hat jetzt noch genug Hitze, den Belag anzuschmelzen und somit das Aroma zu entfalten. Und jetzt heißt es: Buon Appetito!