

Original Pizzastein

Der Stein für den Backofen



Quelle: Original-Pizzastein.de

Rezept

Das perfekte Pizza-Rezept von der Pizzeria

Pizza beim Lieferservice bestellen ist einfach. Eine echte italienische Pizza schmeckt aber meistens viel besser, wenn man sie selbst zubereitet – mit dem perfekten Rezept von der Pizzeria.



Pizza backen: Das Rezept von der Pizzeria

Die Pizza zu Hause genauso lecker hinzubekommen wie beim Italiener – ist schon eine kleine Herausforderung. Viele Hobbyköche wenden ihre Backerfahrung auch auf die Pizza an, besonders auch bei der Teigzubereitung.

Eine Pizza aber ist anders, und backt auch anders, und ist so etwas wie eine kleine Wissenschaft.

Es gibt hierfür zahlreiche Kombinationen mit verschiedenen Mehlen, Wasser, Weizenbier, Mineralwasser, Schweineschmalz, Margarine, Frischhefe, Trockenhefe oder Bierhefe, Weizensauerteig und viele andere Variationen.

Nahezu kein Pizzabäcker verrät sein wahres Rezept, weil dies meist jahrelang gereift ist.

Mit dem original italienischem Rezept und der richtigen Anleitung zur Zubereitung können auch Sie leckere Ergebnisse erzielen.

Das wichtigste an einer Pizza ist der Teig. Beim Belegen kann man eigentlich gar nicht soviel verkehrt machen. Gelingt Ihnen der Teig nicht, können Sie mit den leckersten Zutaten belegen, und es schmeckt einfach nicht besonders. Haben Sie aber einen perfekten Teig, bekommen Sie selbst mit günstigen Zutaten vom Discounter einen unvergleichlichen Geschmack hin.

Also legen wir los !

Wir fangen an mit der Zubereitung des Pizzateigs. Wir benötigen für hierfür ein hochwertiges Mehl, Olivenöl, Wasser, Zucker, Salz und Hefe.

Greifen Sie beim Pizzamehl ruhig zu den qualitativ höherwertigen Produkten im Supermarkt, oder kaufen Sie es direkt bei der Mühle. Im Prinzip reicht ein gutes 405er allemal aus, viele schwören auch auf das "Wiener Griessler". Am besten wäre natürlich ein original Tipo 00 Pizzamehl aus Italien, welches dem uns bekannten Mehl Typ 405 sehr ähnlich ist.

Um mehr Farbe und Biss zu bekommen, können Sie dem Mehl 20% Hartweizengriess beimengen.

Der Hefeanteil sollte 5% nicht überschreiten. (Gemessen zum Mehlgewicht).

Wir bereiten nun ca. 500g Frischteig zu, welcher für 2-3 runde Pizzen ausreicht.

Bitte arbeiten Sie mit einer genauen Waage und mit einem Messbecher, da kleine Unterschiede bei den Mengenangaben große Unterschiede hervorrufen.

Wenn Sie eine Metallschüssel benutzen, wärmen Sie diese bitte etwas vor, da eine kalte Metallschüssel das wenige lauwarme Wasser zu schnell abkühlen würde, was der Hefe nicht gut tut. Oder nehmen Sie am besten gleich eine Plastikschüssel.

Zutaten:

310 g Mehl Typ 405 oder 00

160 ml warmes Wasser (28-35°C)

10 g Frischhefe

3 g Zucker (1/2 TL)

1 TL Salz

1 TL Olivenöl

Tipp: Sie können auch verschiedene Mehle miteinander mischen, nehmen Sie anstelle der 310g Mehl:

75g Typ 405

110g Typ 1050

125g Typ 00

Geben Sie 160ml (160g) lauwarmes Wasser in die Schüssel, und geben Sie ca. 3g (ein halber Teelöffel) Zucker hinzu. Mit dem Zucker geht die Hefe besser auf. Bröckeln Sie dann ca. 10g Frischhefe hinein, und verrühren Sie das Ganze. Nehmen Sie nun etwa eine Hand voll Mehl, geben Sie dieses mit dazu, und verrühren Sie es zu einer sämigen, dünnen Masse. Jetzt mit einem Tuch abgedeckt ca. 20min. an einem warmen Ort stehen lassen.

Wenn Sie das Tuch abnehmen, sollte der Vorteig schon Blasen geworfen haben. Geben Sie nun einen TL Olivenöl hinzu, und einen gehäuften TL Salz und verrühren Sie das Ganze nochmal. Jetzt können Sie das restliche Mehl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.

Wichtig: Je nach Luftfeuchte und Restfeuchte des Mehles kann die Wasserzugabe von 160ml geringfügig variieren.

Der Teig sollte weich sein, aber nicht mehr kleben. Ist der Teig zu fest, geben Sie etwas Wasser hinzu, ist er zu weich, geben Sie einfach etwas Mehl hinzu und kneten ihn nochmals durch. Legen Sie ein feuchtes Tuch auf den Teig, und lassen Sie ihn mindestens 4-12 Stunden ruhen. Am besten macht man den Teig am Vortag, dann hat er genügend Zeit zum ruhen. Übrigens: Viele Pizzabäcker heben so den Teig bis zu 7 Tage im Kühlschrank auf.

Jetzt können Sie mit dem Ausrollen beginnen.

Sie sollten jetzt auch Ihren Backofen vorheizen, damit er auch heiss genug ist, wenn es ans Backen geht.

Eine Pizza liebt es sehr heiss, deswegen sollten Sie auf maximale Temperatur bei Ober- und Unterhitze vorheizen (250 - 350°C)

Für eine runde 30cm Pizza benötigt man etwa 200g Teig.

Der Teig muss hauchdünn sein. Sie können den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, am besten aber wird der Pizzateig, wenn er mit der Hand bearbeitet wird.

Legen Sie hierzu den Teig auf eine bemehlte Fläche und drücken Sie ihn flach zu einem Fladen. Legen Sie ihre Hände auf, und achten Sie darauf, dass Ihre Finger zum Teigrand hin ausgerichtet sind. Wenn Sie den Teig nun drehen, und dabei Ihre Finger spreizen, wird der Teig immer größer. Und durch das Drehen, hat sich der Teig schnell in eine kreisrunde Pizza verwandelt.

Perfekt belegt: So wird die Pizza italienisch

Jetzt geht es an den Belag. Für eine perfekte italienische Pizzasauce braucht es nicht viel:

Geben Sie eine kleine Dose Tomaten (ca. 400g), 1/2 TL Basilikum, 1/2 TL Thymian, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Olivenöl in einen Behälter, und pürieren Sie es gründlich durch.

Am besten mit einem Schöpflöffel geben Sie die Soße in die Mitte des Teigfladens, und verteilen es von dort aus in Kreisbewegungen bis an den Rand hinaus.

Wenn Sie die Soße auf den Teig geben, sollte es etwas flott mit dem Belegen der Pizza gehen, sonst weicht die Soße Ihren Pizzateigboden auf.

Direkt auf die Soße kommt der Käse.

Für eine original italienische Pizza wird meistens Mozzarella verwendet – den ohne diesem, so die Meinung vieler Italiener, ist es keine richtige Pizza. Aber viele Pizzerien verwenden Gouda oder Edamer oder mischen diese Sorten, weil sie geschmacklich sehr stark sind.

Geraspelt oder auch in Scheiben wird der Käse auf einer echten italienischen Pizza verteilt.

Nun folgt der übrige Belag. Hier können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen.
Ein paar Salamischeiben, oder frische Peperoni genügen für einen leckeren Pizzageschmack.
Bitte überladen Sie die Pizza nicht, denn weniger ist oftmals mehr.

Geben Sie die Pizza in den heißen Ofen.

Die Pizza ist fertig, wenn oben der Käse geschmolzen ist, und wenn der Teigboden etwas braun wird.

Um unter die Pizza zu schauen, nehmen Sie am besten einen Pfannenwender oder ein größeres Messer, und heben Sie die Pizza am Rand etwas an.

Übrigens: Viele Hobby- und Profibäcker backen mittlerweile auf einem Pizzastein, der in den Backofen eingelegt wird. [Mehr dazu erfahren Sie hier](#)

Guten Appetit!