

30. April 2010

Pizzateig (lang und kalt geführt)

Mal wieder eine eigene Kreation, die zwei Tage benötigt, um zu einer Pizza verbacken werden zu können. Dieser Zeitaufwand wird belohnt mit einer krossen Kruste, lockerer Krume und einem mild-herben Geschmack dank Weizenvollkornmehl. Ich habe den Teig nach Pizza Stromboli-Art verbacken (eine Pizzarolle) und mit Zwiebel, Speck, Brechbohnen und Parmesan gefüllt.

Kurz zu meiner Pizzarolle: Ich habe den Teig vorsichtig zu einem Rechteck gedehnt, 1 Stunde gehen lassen und anschließend mit 4 Esslöffeln saurer Sahne bestrichen. Darauf kamen 25 g geriebener Parmesan. In der Pfanne habe ich 1 geschnittene Zwiebel, 100 g gewürfelten Schinkenspeck, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und eine Hand voll Brechbohnen (tiefgekühlt) kurz angebraten und mit Pfeffer gewürzt. All dies wird auf dem Teig verteilt und mit weiteren 25 g Parmesan bestreut. Nun habe ich den Teig vorsichtig eingerollt, eingeschnitten und bei 250°C 30 Minuten gebacken. „Stromboli“ nennt sich diese Art der Pizza, weil normalerweise deutlich mehr Käse genommen wird, der beim Anschneiden der Rolle wie Lava herausläuft – zumindest behauptet das Peter Reinhart ...

Vorteig

- 50 g Weizenmehl 812
- 40 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 812
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 130 g Wasser
- 2-4 g Salz (je nach Salzgehalt des Pizzabelages)
- 1 g Frischhefe
- 15 g Leinöl

Die Vorteigzutaten gut verkneten und für 20-24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Für den Hauptteig alle Zutaten außer Vorteig und Leinöl 2 Minuten langsam verkneten und erst dann stückweise den Vorteig einkneten.

Zum Schluss das Leinöl zugießen und den Teig 4 Minuten langsam und 2 Minuten schnell kneten bis eine homogene, elastische Masse entstanden ist.

20 Minuten Teigruhe, danach einmal falten.

Erneut 20 Minuten Ruhe und anschließend ein Faltvorgang.

Den fertigen Teig für 12-18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde akklimatisieren lassen.

Nun dem Teig die gewünschte Pizzaform geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Dann nach Belieben belegen und bei 250°C 10-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de