

4. Juli 2012

Pizza di grano duro

Ein Verwandter wollte mit seinen Freunden am Wochenende gern Pizza machen. Und da er bis dato immer nur Fertigteig aus dem Supermarkt verwendet hatte, der mit Pizza nichts zu tun hat, habe ich ihm einen eigenen Pizzateig in den Kühlschrank gestellt, den er nur noch ausbreiten und belegen musste.

Ich habe ganz auf Hartweizen gesetzt: in Form von Grieß und Mehl. Der Teig hat eine sehr angenehme, weich-elastische Konsistenz und ist von gelblicher Farbe. Für den Geschmack habe ich auf einen festen Vorteig (Biga) und auf lange, kühle Gare über 2-3 Tage gesetzt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Tolle Porung und vor allem fantastischer Geschmack.

Vorteig (Biga)

- 100 g Hartweizenmehl
- 50 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 300 g Hartweizengrieß
- 100 g Hartweizenmehl
- 250 g Wasser
- 40 g Olivenöl
- 4 g Frischhefe
- 10 g Salz

Die Vorteigzutaten verkneten und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem weich-elastischen Teig verarbeiten.

Den Teig 2-3 Tage bei 4-6°C im Kühlschrank zur Gare stellen.

Den Teig vorsichtig zu einer Pizza mit dickem Rand und dünner Mitte dehnen, belegen und bei mind. 250°C 10-15 Minuten ausbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 30 Minuten



www.brotbacken.de