

Pizza Teig mit Hefe & Gries

Frischer Pizzateig ist wirklich super und auch gar nicht so schwer herzustellen. Aber, hier ist Geduld gefragt. Belohnt werdet ihr mit einem Pizzateig wie aus der Pizzeria.

Keine Frage, dieser Pizzateig mit Hefe & Gries ist definitiv nichts für eine schnelle Mahlzeit. Der Teig muss über Nacht Ruhen, was ihn so besonders gut und lecker macht. Ausgerollt in Gries, bekommt die Pizza einen mega leckeren Rand. Einfach nach Belieben belegen und eine super frische Pizza genießen ☐

Rezept Infos

Portionen

8

Zubereitungszeit

ca. 12 Stunden

Arbeitsaufwand

mittel

Print

Zutaten:

- 1000 g Mehl (Typ 405)
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 4 g frische Hefe
- 30 g Salz
- etwas Gries zum Ausrollen
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Print

So wird's gemacht:

- Die Hefe zusammen mit dem Salz und dem warmen Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Nun portionsweise etwa 900 Gramm Mehl einarbeiten, bis sich der Teig leicht von der Schüssel löst. Anschließend das restliche Mehl über den Teig geben und für gute 10 Minuten kräftig in der Schüssel durchkneten.
- Den Teig nun auf eine leicht bemehlte (etwa 1-2 EL Mehl)

Arbeitsfläche geben und noch einmal für gute 5 – 10 Minuten kräftig kneten, bis der Pizzateig schön glatt und geschmeidig ist. Im Anschluss zu einer runden Teigkugel formen.

- Jetzt noch einmal ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die Teigkugel darauf geben und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Für gute 2 Stunden gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit wird der Teig in 8 Teile geteilt. Wir schneiden die Teigkugel in Form einer Pizza, so sind die einzelnen Teiglinge in etwa gleich groß.
- Die einzelnen Teiglinge nun zu gleichmäßigen Kugeln schleifen. Mit etwas Abstand zu einander in eine leicht bemehlte Form, oder auf ein bemehltes Blech geben und mit Frischhaltefolie gut abdecken. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nun etwas Gries auf die Arbeitsfläche geben, einen Teigling nehmen, auf dem Gries etwas platt drücken und von beiden Seiten im Grieß wenden.
- Anschließend mit den Händen in kreisenden Bewegungen auseinanderziehen, bis die gewünschte Größe erreicht ist. Sollte der Teig anfangen zu kleben, einfach noch ein wenig Gries nehmen.
- Nach Belieben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 10-15 Minuten backen (je nach Belag).

Tipp: Der Gries macht den Pizzarand einfach super lecker und knusprig. Solltest du keinen Grieß zur Hand haben, kannst du die Teiglinge natürlich auch in Mehl ausrollen.



Food Tings

14 TAGE BIKINI CHALLENGE
ABNEHMEN & DEFINIEREN IN 2 WOCHEN



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!