

Bio Pizzateig

Baguette Backmischung



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 12-48 Stunden
(im Kühlschrank)

Backzeit: wenige Minuten bei höchstmöglicher
Temperatur



ZUTATEN

1 Bio Backmischung Baguette
25g Olivenöl
Tomatensauce und Mozzarella
bzw. Belag nach Wahl

Zusätzlich wird noch benötigt:
Etwas Olivenöl und Weizenmehl zum
Aufarbeiten

 Bio Backzutaten und Zubehör finden
Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie 25g Olivenöl und 340g kühles Wasser (22°C) in eine Rührschüssel.
2. Anschließend die Bio Baguette Backmischung beimengen.
3. Mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 7 Minuten etwas intensiver kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund formen.
5. Einen großen Behälter mit etwas Olivenöl bestreichen, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie abdecken.
6. Der Teig darf nun im Kühlschrank zwischen 12-48 Stunden rasten.
Je länger der Teig rastet, um so grobporiger und geschmackvoller wird dieser.
7. Den Backofen auf höchstmögliche Temperatur vorheizen.
8. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleich große Teigstücke teilen.
9. Die Teiglinge rund formen bzw. rund schleifen und nochmals für eine Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt rasten lassen.
10. Anschließend die Teigkugel vorsichtig von der Mitte ausgehend flach auseinander drücken und nach Vorlieben belegen.
11. Nun die Pizza vorsichtig auf eine Pizzaschaufel geben und in den vorgeheizten Backofen (auf den Pizzastein) schieben.
12. Je nach Temperatur die Pizza wenige Minuten knusprig backen.
13. Nach dem Backen mit frischem Basilikum oder Rucola verfeinern.

Zum online
Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi