Bio Pizzateig mit Weizenvorteig

Rezept für 3 Pizzen

Knetzeit: 5 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 60 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 8 Minuten bei 250°C Ober-Unterhitze

ZUTATEN

Vorteig

- ☐ 160g Wasser 20°C
- ☐ 2g frische Hefe
- ☐ 160g Bio Pizzamehl Type 550

ergibt

- ☐ 322g Poolish Vorteig

Hauptteig

- ☐ 322g Poolish Vorteig
- ☐ 120g Wasser 20°C
- ☐ 3g frische Hefe
- ☐ 300g Bio Pizzamehl Type 550
- ☐ 9g Salz
- ☐ 20g Bio Olivenöl

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

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Germ und das Weizenmehl vermengen und mit einem Löffel verrühren und zugedeckt ca. 12-48h im Kühlschrank zugedeckt Rasten bzw. Reifen lassen.
2. Für den Hauptteig das Wasser temperieren und abwiegen, frische Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen, Vorteig beimengen und alle restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten zugedeckt 60 Minuten rasten lassen.
4. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleich große Teigstücke teilen.
5. Ein Backpapier leicht bemehlen und nun die erste Pizza von Hand ausrollen bzw. von der Mitte ausgehend flach auseinander drücken.
6. Mit Tomatensauce bestreichen und Mozzarella darüber geben.
7. Nun die Pizza vorsichtig auf die Pizzaschaufel geben und in den vorgeheizten Backofen schieben.
8. Besonders schmackhaft wird die Pizza, wenn diese auf einem Pizzastein gebacken wird.
9. Nach dem Backen mit frischem Basilikum, Rucola und Prosciutto 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

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.