



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Pizzateig 24 Std.

Zutaten (6 Ballen à 275g)

- . 1000g Mehl (405er oder Tipo 00 mit mind. 12g Protein)
- . 620g kaltes Wasser
- . 30g Meersalz
- . 1g Hefe
- . Olivenöl extra vergine

Zubereitung mit der Hand !

1. Mehl und Wasser in eine entsprechend großen Schüssel geben und grob miteinander vermischen, bis kein trockenes Mehl mehr übrig ist. Die Schüssel abdecken und 30 min ruhen lassen. Dabei vom Wasser ca. ein Schnapsglas voll zurückhalten.
2. Hefe in dem restlichen Wasser auflösen und in die Schüssel geben. Nun alles ca 5min mit der Hand gut durchkneten. Schüssel wieder abdecken und 30 min ruhen lassen.
3. Salz hinzugeben, wieder ca. 5min gut kneten und die Schüssel wieder abdecken.
4. Den Teig aus der Schüssel holen, nochmals gut durchkneten und zu einer Kugel formen.
5. Stockgare: Die Schüssel säubern, leicht einölen, den Teig wieder hineingeben und abgedeckt 18-20 Std. bei Raumtemperatur (ca. 20-22 °C stehen lassen).
6. Stückgare: 4-6 Std. vor dem Backen den Teig in 6 gleich große Portionen aufteilen (Waage empfohlen), diese zu Ballen rundschleifen und bis zum Backen abgedeckt lagern (Ballenbox / Tupperdose / Mealprep Schalen...)

Tipp:

Zu Beginn der Stockgare kann der Teig alle 30 min gedehnt und gefaltet (Stretch & Fold) werden. Dies sorgt für eine noch bessere Ausbildung des Glutengerüst und arbeitet zusätzlich Luft in den Teig ein. Wer eine gute Küchenmaschine oder Knetmaschine hat, kann gleich zu Beginn alle Zutaten in die Maschine geben und ca 15-20 min auskneten. Dabei dann aber darauf achten, dass das Wasser eiskalt, oder sogar mit crushed Ice gekühlt ist.