Rezept Pizzateig

Zutaten:

800g ital. Weizenmehl Tipo 00
200g ital. Hartweizengrieß (doppelt gemahlen/di grano duro)
630g Wasser (handwarm)
30g Salz
3g Hefe
20g ital. Olivenöl

Tag 1
Wasser mit den beiden Mehlsorten ca. 7 Minuten kneten und 30min ruhen lassen (Autolyseteig).
Nun die Hefe mit dem Olivenöl zum Autolyseteig geben.
Das Ganze nochmals ca. 7 Minuten kneten. Erst jetzt das Salz hinzufügen und ca. weitere 10 Minuten kneten.

Den gekneteten Teig in einer geölten Auflaufform bei Zimmertemperatur für ca. 1 Stunden abgedeckt gehen lassen. Dabei 1-2 mal Dehnen und Falten (stretch and fold).

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche (Hartweizengrieß) geben und Kugeln zu ca. 250g formen und für ca. 24h im Kühlschrank ruhen lassen.

Tag 2
1 Stunde vor dem Backen/Ausformen die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen. Nun den Pizzateig ausformen und nach Herzenslust belegen.

Backzeiten:

- Pizzastein „erhöht" im Grill vorheizen (Brenner links/rechts: Max., Brenner mittig: Min.)
- Den portionierten Teig ausformen, belegen und für ca. 4 Minuten in den Grill schieben.
- Fertig ✓

Lasst es Euch schmecken!

www.rueff.me