



Der beste Pizzateig (24 Stunden Teigruhe)

3 Pizzen (ca. 280 g pro Stück) · 1 Tag Teigruhe · ca. 2 Std Arbeit · mittel

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 00 (z. B. Caputo Cuoco)
- 325 g kaltes Wasser
- 15 g Meersalz
- 1 g frische Hefe

Zubereitung

- Die Hefe im Wasser auflösen. Nach und nach das Mehl einrühren, den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und kneten.
- Das Salz zugeben und rund 20 Minuten durchkneten. Den Teig von außen nach innen falten, damit Luft hineinkommt, zur glatten Kugel formen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- In ein luftdichtes Behältnis geben und 18 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach in 3 Teiglinge (ca. 280 g) teilen, jeweils zur Kugel formen und weitere 6 Stunden ruhen lassen.
- Ofen mit Pizzastein oder -stahl auf höchster Stufe heizen. Die Teiglinge in Semola wenden und vorsichtig zur Pizza formen, den Rand aussparen. Im Backofen die Sauce auftragen, ca. 4 Minuten backen, herausnehmen, belegen und weitere ca. 4 Minuten backen.

Tipp: Einen Tag vor dem Pizzabacken beginnen. Die 65 % Hydratation machen den Teig locker und leicht. Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

