

Italienisch Rezepte

Pizzateig Professionell - Für 70 Personen

Anzahl: 70 Pizzen

Gattung: Backen, Sonstiges, Feier Feste, Geburtstag, Italienisch, Party

Ansatz	
6 Gläser Frischhefe	1 Liter Lauwarmes Wasser (Man
6 Teel. Zucker	- rechnet 200-250 ml
11 Teel. Salz	- Wasser/kg Mehl)
1 Guter Schuss Öl	
Hinzu Kommen	
2 kg Mehl Type 405	
Und Dann Noch Mal	
3 kg Mehl Type 405	

Hier kommt mal mein Pizzateig Rezept. Das reicht für ca. 70 Pizzen mit je 24 cm Durchmesser. :-) = Ansatz gut verquirlen. Dann 2 kg Mehl Typ 405 klümpchenfrei mit dem Küchenmixer unterrühren. Nun die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und diesen Vorteig 10 Minuten gehen lassen. = Danach mit einem guten Mixer (min. 1000 Watt) und Knethaken oder per Hand (viel Spass!) ca. 3 kg Mehl in den Teig einarbeiten. Wenn der Teig gerade nicht mehr klebt, ist er "gut"!

= Tipp: Sieh' zu, dass Du den Teig gut und sorgfältig (klümpchenfrei) knetest. Du hast bei der späteren Verarbeitung mehr Freude dran. :-) = Mit feuchtem Tuch abdecken, ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach Kinderfaust große Teigbällchen formen, einen Moment "gehen" lassen, auf Pizzagröße und -form mit dem Nudelholz ausrollen und auf eingölte Bleche packen. = Btw: Die Schwierigkeit, zu Hause guten Pizzaboden zu fabrizieren, scheitert am Ofen! Pizza-Öfen werden mit Temperaturen von 350-400 Grad Celsius "gefahren".

= Weitere Tipps : = Frische Hefe benutzen !! = Warmes Wasser zur Teigzubereitung benutzen, aber: Die Wassertemperatur darf 38 Grad Celsius nicht überschreiten, sonst sterben die Hefekulturen den Hitzetod. :-) = Teig nach der Zubereitung lange genug ruhen lassen. Ca. 60 Minuten. = Wenn Du einen guten Schuss Öl mit in's Wasser gibst, wird der Teig wesentlich geschmeidiger und lässt sich besser verarbeiten.