

PIZZATEIG NAPOLI

DER WAHRSCHEINLICH BESTE PIZZATEIG

Mehl: Cuoco Tipo 00

Wichtig: kaltes Wasser verwenden

Prozentangaben: 100% Mehl • 65 - 70% Wasser • 3% Salz • 0,2% frische Hefe • (Olivenöl)

Zutaten	3 Pizzen	2 Pizzen	1 Pizza 30cm Ø	Basis
Mehl Tipo 00	500g	300g	250g	100g
Kaltes Wasser	325	195 ml	160ml	65ml
Hefe	1,5g	1g	1g	0,5g
Salz	15g	9g	7,5g	3g
(Olivenöl)	2EL	1EL	1 EL	1TL
(Zucker)	25g	15g	15g	5g

ZUBEREITUNG DES TEIGES

Napoli Style

1. Hefe in einem kleinem Teil des Wassers (kalt) auflösen und 2 Minuten ruhen lassen.
2. Salz mit einem kleinen Teil des Wassers auflösen.
3. Dem Mehl schrittweise das kalte Wasser begeben. (Küchenmaschine Stufe 1)
4. Die aufgelöste Hefe begeben und 2-3 Minuten verkneten.
5. **jetzt** das aufgelöste Salz in den Teig geben.
6. 10 Minuten in der Küchenmaschine oder händisch (20 Minuten) kneten.
7. Teig händisch mehrmals falten und Kugel formen.
8. Für 8, 12, 24, oder 48 Stunden bei 4-8°C ruhen lassen (kalte Fermentation)

Nach der Kaltgare den Teig aus der Kühlung nehmen, in Portionen teilen, Kugeln formen und für mindestens 3-4 Stunden in einem geschlossenem Behältnis (Pizzabox) oder mit Teigtuch abgedeckt bei Zimmertemperatur entspannen lassen.

WIR FORMEN EINE PIZZA

Eine Schüssel oder tiefen Teller mit Semola (Hartweizengrieß) vorbereiten.

Den Teigling mit etwas Semola bestreuen und mit einer Spachtel aus der PizzaBox holen.

Dann den Teigling in die Schüssel mit Semola geben und darin wenden.

Den Pizzateig mit den Fingern (eher erstes Glied der Fingerspitzen) der flachen Hände von innen nach aussen drücken (**nicht ausrollen**). Ca. 2cm Rand stehen lassen! Pizza umdrehen und wieder drücken (nicht ziehen, auf den Rand aufpassen). Wenn nötig nochmals umdrehen und drücken bis die gewünschte Größe erreicht ist.

Pizzarolo Style: mit der linken Hand den Teigrand erfassen, mit Schwung über die offene rechte Handfläche klappen) und wieder zurück auf den Tisch schlagen.

Und so geht's weiter

1. Die Tomatensauce

Für die originale Sauce Napoli nur Tomaten und wenig Meersalz verwenden. **Keine Gewürze!** (Dosentomaten von **Mutti** sind die einzigen **ohne** Zusatzstoffe! Wir verwenden nur diese).

Ungerhansl's Tomatensauce-Variation

Ganze Dosentomaten (Mutti San Marzano), gerissene Basilikumblätter, Salz und ein paar Tropfen Olivenöl. Die Tomaten nur mit den Händen zerdrücken und vermischen. Kein Stabmixer!

2. Mozzarella (wenn möglich Büffelmozzarella) zerpfücken. Ist er zu feucht, dann leicht ausdrücken.

3. weitere Zutaten nach Wahl wie Pilze, Oliven, Sardellen, Meeresfrüchte usw.

4. Salami und Rucola fürs Finish gehören niemals mit in den Backofen. Diese Zutaten immer erst auf die fertige, gebackene und heiße Pizza geben.

GLUTENIN UND GLIADIN



1+2+3 = GLUTEN



Größe: 375x300x19mm
Material: glasierter Cordierit

Wir verwenden einen Backstein aus glasiertem Cordierit.

Wir haben viele Pizzasteine getestet und finden, dass Cordierit mit seinen einzigartigen thermischen Eigenschaften die perfekte Lösung ist.

Außerdem sind die vielen Möglichkeiten des Aufheizens in Holzfeuerungen, Kaminöfen, Elektrogril, Küchenherd und Backrohr ideal, um knusprige Pizza, Brote und vieles mehr zu backen.