



GRUNDREZEPT FÜR NEAPOLITANISCHE PIZZA



Ergibt 4 Pizzas

FÜR DEN PIZZATEIG:

550 g Mehl 00

358 g Wasser

12 g Salz

1 g Frischhefe

Außerdem: Hartweizengrieß oder Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG:

1 Dose San-Marzano-Tomaten (400 g)

5 g Salz

5 g Olivenöl

1 Handvoll Basilikum-Blättchen

2 Kugeln Mozzarella

Nach Belieben:

200 g Kirschtomaten

1 Handvoll Rucola

Parmesan, geraspelt

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Mehl und Wasser kurz verrühren und 20-30 Minuten abgedeckt stehen lassen. Anschließend Hefe und Salz zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5-8 Minuten auf langsamer Stufe, dann 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig auskneten. Der Teig ist ausgeknetet, wenn er sich ohne zu reißen in die Länge ziehen lässt (Fensterstest).

Den Teig für 18-48 Stunden luftdicht verschlossen im Kühlschrank reifen lassen. Je länger er reift, desto aromatischer und großporiger wird am Ende die Pizza. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier gleich schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen, gut abdecken oder verschließen und etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Mindestens 30 Minuten vor dem Backen: Den Backofen mit Keramikbackstein auf 275 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten, Salz und Olivenöl mit den Händen zu einer stückigen Soße zerdrücken. Basilikum waschen, trockenschütteln, etwa 2/3 der Blättchen grob zerrupfen und untermengen.



GRUNDREZEPT FÜR NEAPOLITANISCHE PIZZA

ZUBEREITUNG

Die Arbeitsplatte kräftig mit Hartweizengrieß oder Mehl bestauben. Je einen Teigling auf die Arbeitsfläche geben und mit den Fingern den Teigrand formen, anschließend den Teig von der Mitte nach außen dünn ausziehen. Zum Schluss mit dem Handrücken unter den Pizzaboden greifen und abermals dünn ausziehen.

Den fertig geformten Pizzateig direkt auf eine mit Hartweizengrieß oder Mehl bestäubte Pizzaschaufel geben. Mit Soße bestreichen und mit zerrupftem Mozzarella und nach Belieben mit gewaschenen und halbierten Kirschtomaten belegen.

Die Pizzas nacheinander etwa 6 Minuten auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Anschließend mit den restlichen Basilikumblättchen und nach Belieben mit Rucola und Parmesan belegen. Mit etwas Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.