

Die perfekte authentische New York Style Pizza

Für fünf Pizzen à 30cm Ø oder 4 Pizzen à 35cm Ø

Teig

- 690g Weizenmehl (90%) mit Proteingehalt von 14% (bei Mehl mit niedrigerem Proteingehalt --> Zugabe von Vitalweizen --> Umrechnungstabelle für prozentuale Zugabe: [Umrechnungstabelle Zugabe Vitalweizen](#))
 - 69g Weizenvollkornmehl (10%)
 - 493g Wasser (65%)
 - 22g-23g Salz (3%)
 - 11g-12g Zucker (1,5%)
 - 3,8g Trockenhefe (0,5%) oder 11,3g Frischhefe (1,5%)
-
- Tomatensauce
-
- 800g hochwertige Dosen-Tomaten (z.B. Mutti)
 - 3g Salz
 - 12g Zucker
 - 3g Oregano
-
- Toppings
-
- Tomatensauce
 - Schnittfester, geriebener Mozzarella (hochwertig)
 - Parmesan oder Pecorino
 - Optional: frisches Basilikum
 - Optional: Peperoni-Salami

Anleitung:

Mehl und Wasser in einer Schüssel grob vermengen, bis sich alles verbunden hat und zwei Stunden zur Autolyse stellen. Salz, Zucker und Trockenhefe beifügen und fünf Minuten auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine, alternativ per Hand verkneten. Bei Verwendung von Frischhefe, 20g des Wassers zurückbehalten und mit der Hefe zunächst anrühren. Den Teig weitere zehn Minuten auf zweit niedrigster Stufe der Küchenmaschine auskneten. Wenn per Hand geknetet wird, den Teig im Zwischenschritt zunächst 15-20 Minuten entspannen lassen, dann weiter auskneten. Den Teig mit Spannung rundwirken und in einer Schüssel auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Je nach Umgebungstemperatur kann der Aufgehprozess zwei bis drei Stunden dauern. Nachdem der Teig das gewünschte Volumen erreicht hat, fünf Teiglinge zu je 250g (für Pizzen mit 30cm Ø) oder vier Teiglinge zu je 320g (für Pizzen mit 35cm Ø) abstechen. Teiglinge auf der unbemehlten (!) Arbeitsfläche straff rundwirken und in

einzelne kleine eingeölte Schalen setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 48h - 72h in den Kühlschrank bei 5°C stellen.

Für die Sauce die Tomaten aus der Dose leicht pürieren, sodass eine homogene Masse ohne große Stückchen entsteht. Salz, Zucker und Oregano unterrühren.

Am Backtag den Backofen mitsamt Backstein oder Backstahl so heiß wie möglich (ich: 300°C) mindestens eine Stunde aufheizen. Teiglinge aus dem Kühlschrank holen und wie oben im Text beschrieben gut bemehlt mit den Händen zu dünnen Teigböden ausziehen. Etwas Hartweizengries auf den Pizzaschieber streuen und den ausgezogenen Pizzateig auflegen. Zuerst etwa 3 EL Tomatensauce kreisförmig von innen nach außen auf dem Teigboden verstreichen. Mit etwa 2 TL frisch geriebenen Parmesan oder Pecorino und anschließend mit ordentlich Mozzarella bestreuen. Optional mit etwas Peperoni-Wurst belegen. Pizza mit einem Ruck in den Ofen schieben und etwa zehn bis zwölf Minuten backen. Die Pizza für volles Geschmackserlebnis gut auskühlen lassen und genießen.