



Neapolitanische Pizza aus Sauerteig:

Für sechs Pizzen à 30cm Ø

Teig

- 840g Weizenmehl T0 (z.B. Caputo Rot) oder T00 (z.B. Caputo Violett) mit mind. 12-5%, besser 13% Proteingehalt
- 75g Vorteig, 2x regulär aufgefrischt + 1x im Verhältnis 1(Sauerteig):2(Mehl):2(Wasser) --> für 75g Vorteig 15g Sauerteig + 30g Mehl + 30g Wasser
- 588g Wasser (70%)
- 21g Salz (2,5%)

Tomatensauce

- 800g San Marzano Tomaten
- 8g Meersalz
- 1 EL Olivenöl
- optional: 1 Handvoll gehackten frischen Basilikum

Toppings:

- Tomatensauce (Je Pizza ca. 60g-80g)
- hochwertiger Fior di Latte oder Mozzarella die Bufala (je Pizza ca. 150g-200g)
- optional: Parmesan, frisches Basilikum, Olivenöl

Anleitung:

Morgens den Vorteig ansetzen. Das verwendete Anstellgut sollte zwei Mal in Folge aufgefrischt worden sein. Den Vorteig bei ca. 25°C 4-5h reifen lassen (ich schalte den Backofen kurz, etwa 20 Sekunden, auf 30°C an). Währenddessen Mehl und Wasser grob vermengen und mindestens 2h in der Schüssel der Küchenmaschine abgedeckt zur Autolyse stellen.

Den reifen Vorteig zum Mehlwassergemisch geben und auf langsamster Stufe 5 Minuten verkneten. Das Salz und restliche Wasser vermengen und zum Teig hinzufügen. Weiter auf kleinster Stufe verkneten, bis alles eingearbeitet ist. Dann auf zweiter Stufe ca. 7 Minuten fertig auskneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Anschließend den Teig in eine mit Olivenöl eingefettete große Frischhaltebox legen und eine halbe Stunde im 25°C warmen Backofen ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche geben und an den Seiten von unten vorsichtig dünn ausziehen und laminieren, sprich von allen Seiten nach innen einklappen. Danach wieder in die Frischhaltebox geben und weitere 45 Minuten im Backofen ruhen lassen. Nach dieser Zeit den Teig dehnen und falten, erneut 45 Minuten ruhen lassen und ein letztes Mal dehnen und falten. Den Teig nun weiter in warmer Umgebungstemperatur ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Sobald dies der Fall ist den Teig leicht entgasen, indem er noch einmal zart gedehnt und gefaltet wird. Danach wandert er für 48h bei 4-5°C(!) in den Kühlschrank.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank holen und sechs Teiglinge à 250g abstechen. Die Teiglinge vorsichtig rundwirken, in einzelne dünn eingeölte Schalen legen und mit Frischhaltefolie oder feuchten Küchentüchern abdecken.

Den Ofen mitsamt Backstein/Backstahl auf 300°C Ober-/Unterhitze oder 275°C Umluft (alternativ so heiß wie es der Ofen hergibt) für 1h aufheizen.

Währenddessen die Sauce vorbereiten, den Käse entweder in 5cm lange, 1cm dicke Stifte schneiden oder in grobe Stücke reißen. Parmesan und Reibe bereitlegen, Basilikum und alle sonstigen Wunschbeläge ebenfalls bereitlegen.

Den ersten Teigling zu einer Pizza formen, indem mit den Fingern kreisförmig ein 1-2cm Rand nach außen gedrückt wird, anschließend aus der Mitte den Teig immer weiter nach außen drücken. Sobald der Teig etwas flacher ist, auf die Fäuste nehmen und kreisförmig in der Luft jonglieren lassen. Am Ende sollte der Teig überall dünn ausgezogen sein und nur am Rand ca. 1 cm breit dicker und unberührt bestehen bleiben. Den Teig auf eine mit Hartweizengrieß (alternativ Mehl) bestreute Pizzaschaufel oder Tortenschieber legen und mit 60g-80g Tomatensauce kreisförmig von innen nach außen bestreichen. Optional etwas Parmesan darüber reiben und für ca. 3-5 Minuten im Ofen anbacken. Ofen kurz öffnen, Pizza mit einem Ruck auf den Schieber ziehen, Ofen schnell wieder schließen und die Pizza mit ca. 150g-200g Käse belegen. Sofort zurück in den Ofen geben und für weitere 3-5 Minuten ausbacken. Pizza optional mit mehr Basilikum oder Wunschbelag belegen und vor dem Anschnitt gut (!) abkühlen lassen (Wir haben festgestellt, dass das Abkühlen wesentlich für das Geschmackserlebnis ist - Neapolitanische Pizza darf nicht mehr heiß sein). Mit den weiteren Teigen ebenso verfahren.

