



PIZZATEIG | STOCKBROT

Zutaten für 6 Pizzen (Ø 30cm) oder 16 Portionen Stockbrot

(Pizza) Teig

- 1 kg Weizenmehl (ideal Tipo 00 / italienisches Pizzamehl, das dafür sorgt, dass der Pizzateig nicht so schnell reißt. Alternativ Typ 405) plus etwas Mehr zum Bearbeiten
- 10 g frische Hefe
- 28 g Salz
- 600 ml Wasser (die Temperatur sollte ca. 18,5 °C betragen)
- 2-3 EL Olivenöl
- ½ TL Zucker

Pizza-Sauce

- 500 ml passierte Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Zucker
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer

Basiszutaten

- 3 Kugeln (Büffel-) Mozzarella, gewürfelt
- Frisches Basilikum
- Olivenöl

Zubereitung

Hefe in einer Schüssel mit 100 ml lauwarmem Wasser auflösen und ca. 50 g Mehl hinzufügen. Solange rühren, bis die Mischung homogen und dickflüssig wird. Die Hefemischung für zehn Minuten gehen lassen. Den Rest des Mehls auf einer Arbeitsfläche anhäufen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Hefemischung, Salz, Olivenöl und das restliche Wasser in die Vertiefung geben. Alles für mindestens zehn Minuten gut verkneten. Der Teig sollte elastisch sein und nicht kleben.

Den Teig in eine große Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken, damit seine Oberfläche nicht hart wird. So bildet er keine Kruste, die durch das Verdunsten der Flüssigkeit vom Teig gebildet wird. Den Teig mindestens zwei Stunden gehen lassen.

Nach zwei Stunden kleine Teigkugeln à 200 g formen. Die Kugeln bei Zimmertemperatur weitere vier bis sechs Stunden gehen lassen. Dann sind die Teigkugeln fertig und können in den

nächsten sechs Stunden für die Pizzazubereitung benutzt werden. Jede Teigkugel ist für ein rundes Pizzablech (30 cm) für eine Person. Falls man die Pizza auf mehreren Ofenblechen zubereitet, formt man für jedes Blech eine größere Kugel.

Schnelle Variante

Wenn es schnell gehen soll, kann man den Teig auch in nur ein bis zwei Stunden zubereiten. Dazu erhöht man die Hefemenge auf 30 bis 40 g. Aber Vorsicht: Zu viel Hefe gibt dem Teig einen bitteren Hefegeschmack. Im Sommer kann man weniger Hefe verwenden. Den Teig mindestens zehn Minuten kneten und dann kleine Teigkugeln formen und ein bis zwei Stunden gehen lassen.

Pizza-Sauce | Während der Gehzeit

Schneide die Schalotte in feine Würfel und presse den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse.

In einer Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch im heißen Olivenöl glasig werden lassen. Anschließend die passierte Tomaten, Zucker, Oregano und Basilikum dazugeben, alles für etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach der Gehzeit (Pizza)

Nach der Gehzeit die Teigkugeln mit bemehlten Händen dünn ausziehen und eine runde Teigfläche erstellen (ohne Nudelholz, da ansonsten die Luft aus dem Teig gerollt wird!). Den Teig dafür von innen nach außen drücken. Darauf achten, den Rand nicht zu berühren! Ziel ist ein Teigfladen, der in der Mitte dünn und am Rand dick ist. Dann kann der Rand im Ofen weich hochbacken und der Boden bleibt richtig schön locker.

Ein Blech mit etwas Oliven Öl bestreuen und den geformten Pizza-Teig darauflegen. Nun kommt etwas Pizza-Sauce in die Mitte der Pizza, die mit der Esslöffelrückseite über den Teigboden verteilt wird. Unbedingt darauf achten, dass die Pizza nicht mit zu viel Sauce bestrichen wird, da sie sonst schnell matschig werden kann. Jetzt die Pizza gleichmäßig mit Mozzarella belegen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei höchster Stufe (Mitte, Umluft) ca. 10 Min. backen, bis der Käse zerläuft und der Pizzarand leicht braun wird. Während der Backzeit, Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und auf die fertige Pizza darauf verteilen.

Nach der Gehzeit (Stockbrot)

Für Stockbrot kleine Teigkugeln mit bemehlten Händen kinderfaustgroß portionieren. Die Teigkugel zu einer langen Wurst ausrollen (ca. 1,5-2cm dick) und anschließend an der Spitze des Stockes ansetzen und um den Stock wickeln. Danach leicht andrücken und vorsichtig über die Glut des Feuers halten. Wenden nicht vergessen! Das Stockbrot ist fertig, wenn sich der Teig beim Abziehen ohne zu kleben vom Stock löst.

Buon Appetito!
Euer Ruben