

# Pizza Langzeitführung

## Zutaten für 8 Stück:

### Teig:

900 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl Type 630
100 g	Grieß
20 g	Salz
ca. 650 ml	Wasser
60 g	Olivenöl
5 g	Hefe

---

1.750 g Gesamtteig

### Belag:

400 g	Dosen Tomaten passiert oder stückig
1 TL	Salz
2 TL	Pizzagewürz
½	Bund Basilikum
1 Prise	Zucker

Schinken oder Salami, geriebener Käse, Tomatenscheiben.  
Weitere Zutaten nach Geschmack.

## Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

Den Teig in eine ausgeölte Teigwanne geben, verschließen und 12 – 24 Stunden im Kühlschrank bei 7 – 8 °C ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt weitere 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teiglinge mit etwas Mehl zu Pizzen ausziehen oder mit dem Wellholz ausrollen. Die Pizza auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen. Die passierten Tomaten mit den Gewürzen abschmecken, dem Teig verteilen und darauf den Belag nach Wunsch geben. Dann direkt auf den heißen Schamottestein schieben und backen.

### *Tipp*

Die Teiglinge können auch nach dem Kneten zu Kugeln geformt werden, diese dann 12 – 14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Anschließend können die Teiglinge direkt aus der Kühle zu Pizzen weiterverarbeitet werden.



Im Holzbackofen:  
Bei 330 °C einschießen  
Backzeit: ca. 5 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 320 °C  
Unterhitze: 235 °C  
Backzeit: ca. 5 – 7 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250 °C einschießen  
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten