

Brezel Pizza

Langzeitführung

Zutaten für 8 Stück:

Teig:

900 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl Type 630
100 g	Grieß
20 g	Salz
ca. 680 ml	Wasser (kalt)
20 g	Olivenöl
2 g	Hefe

1.750 g Gesamtteig

Belag:

400 g	Schmand
60 g	Mehl
5 g	Salz
6	Zwiebeln groß Pfeffer

Speck oder Käse
Kümmel
Schnittlauch

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. Den Teig mit einem Pinsel belaugen, die Zwiebelmasse und Speck darauf verteilen. Dann direkt auf den heißen Schamottestein schieben und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 320 – 420 °C einschießen
Backzeit: ca. 2–4 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