



Pizza mit Hefewasser

Zutaten für 8 Pizzen (Teig):

Vorteig:

- 100 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 100 ml Hefewasser

Zubereitung von Hefewasser finden Sie auf unserem Blog: [Hefewasser ansetzen](#)

*Hinweis: Die Gehzeiten können nach Aktivität des Hefewassers variieren

Hauptteig:

- 800 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 100 g Hartweizengrieß
- 20 g Salz
- ca. 550 ml Wasser
- 60 g Olivenöl

Zutaten für den Belag:

- 2 kl. Dosen Tomaten passiert
- 1 TL Salz
- 2 TL Pizzagewürz
- ½ Bund Basilikum
- 1 Prise Zucker

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

Zubereitung - lange Teigführung:

Die Zutaten für den Vorteig vermengen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag die Zutaten für den Hauptteig vermengen, den Vorteig dazugeben und ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in eine ausgeölte Teigwanne geben, verschließen und 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 7- 8° C ruhen lassen. Der Teig sollte leicht aufgehen.

Am nächsten Tag 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, auf 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 Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit ca. 10-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 235° C
Backzeit ca. 5-7 Minuten.