



# Pizza

## Zutaten für 8 Pizzen (Teig):

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

## 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 - kurze Teigführung

Aus den erstgenannten Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, ca. 10 Minuten Knetzeit. Den Teig abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt 30 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 auf dem Teig verteilen und darauf den Belag nach Wunsch geben. Dann direkt auf den heißen Schamottstein schieben und backen.



### Zutaten für 8 Pizzen (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

### 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:

Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, ca. 10 Minuten Knetzeit. Den Teig luftdicht, am besten mit Gärfolie, abdecken und 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 7- 8° C ruhen lassen. Danach 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 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 Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 320° C,  
Unterhitze 225° C  
Backzeit ca. 5-7 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen  
Backzeit ca. 10-15 Minuten.