

ZUTATEN:

Pizza Römisch (tonda) für ca. vier Pizzen

Für den Teig

500 g	Weizenmehl (Typ 00 oder Typ 550)
280 ml	Wasser (ca. 56%) (kalt oder handwarm)
12–15 g	Salz (je nach Geschmack)
5 g	frische Hefe (oder ca. 1,5 g Trockenhefe)
15 ml	Olivenöl

Für den Belag

Worauf auch immer man Lust hat.

Optional:

1 TL Zucker oder Honig (hilft der Hefe, fördert Bräunung)

ZUBEREITUNG:

1. Hefe auflösen: Hefe im Wasser auflösen (ggf. mit etwas Zucker).
2. Mehl in eine Schüssel geben, Hefewasser hinzufügen, grob vermengen.
3. Salz und Olivenöl hinzufügen.
4. Alles zu einem festen, aber geschmeidigen Teig verkneten – ca. 10 Min (per Hand oder Maschine).
5. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.
Alternativ: langsame Führung im Kühlschrank (8–24 h bei 4–6 °C) für besseren Geschmack.
6. Gleich große Teigkugeln à ca. 200 g formen. In einer verschlossenen Box oder mit feuchtem Tuch abgedeckt weitere 1–2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, sbis sie entspannter und formbar sind.
7. Teiglinge auf bemehlter Fläche sehr dünn ausrollen (typisch für Rom!).
8. Belag verteilen

BACKEN:

Haushaltsbackofen (max. 250–280 °C mit Pizzastein oder Backstahl): 6–8 Minuten, Ober-/Unterhitze, Pizza möglichst weit unten backen.

BELAG NACH DEM BACKEN:

Optional: Tortilla Chips (für den extra crunch)

TIPPS:

Römischer Teig enthält meist etwas Olivenöl, im Gegensatz zum neapolitanischen.

Nicht zu dick lassen! Dünn ausrollen, fast wie ein Fladen.

Kein übermäßiger Rand („Cornicione“) – römische Pizza ist flach.

Der Teig lässt sich sehr gut auf Vorrat machen: im Kühlschrank bis zu 48 h haltbar oder einfrieren.

SPEZIALE MIX

