

ZUTATEN:

Pizza Napoletana (klassisch) für ca. vier Pizzen

Für den Teig

500 g	Weizenmehl Typ 00 (alternativ: Pizzamehl oder Typ 550)
325 ml	Wasser (kalt bis max. handwarm, ca. 20–22 °C)
12–15 g	Salz (je nach Geschmack)
1–2 g	frische Hefe (oder ca. 0,3–0,5 g Trockenhefe)

Für den Belag

400 ml	Tomatensoße
200 g	Pizzakäse
1–2	Aprikosen (in Spalten geschnitten)
400 g	Mozzarella
80–120 g	Parmaschinken

Optional:

Rucola und Balsamicoessig

Etwas Burrata nach dem Backen auflegen.

(Wenig Hefe – viel Ruhezeit!)

ZUBEREITUNG:

1. Hefe auflösen: Die Hefe in einem Teil des Wassers (nicht zu warm!) auflösen.
2. Mehl nach und nach dazugeben: Mehl in eine Schüssel geben, Hefewasser hinzufügen, dann nach und nach den Rest des Wassers zugeben. Salz zum Schluss einarbeiten.
3. Kneten: Mindestens 10–15 Minuten kneten, bis ein elastischer, glatter Teig entsteht. (Per Hand oder mit Knetmaschine bei niedriger Geschwindigkeit.)
4. Teigruhe (Stockgare): Den Teig abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Teiglinge abstechen (Stückgare)
6. Gleich große Teigkugeln à ca. 250 g formen. In einer verschlossenen Box oder mit feuchtem Tuch abgedeckt weitere 6–8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. (Oder im Kühlschrank: bis zu 24–48 h, dann 2 h vor dem Backen rausnehmen.)
7. Teig formen
8. Tomatensoße und Käse verteilen

BACKEN:

Pizzaofen: 450–500 °C ca. 60–90 Sekunden.

Haushaltsbackofen (max. 250–300 °C mit Pizzastein oder Backstahl): 8–10 Minuten, Ober-/Unterhitze, Pizza möglichst weit unten backen.

BELAG NACH DEM BACKEN:

Frische Aprikosenspalten, Mozzarella, hauchdünner Parmaschinken, evtl. etwas Rucola und Balsamicocreme.

Optional: Etwas Burrata nach dem Backen auflegen.

TIPPS:

Mehl-Tipp: „00“-Mehl ist besonders fein und kleberstark – ideal für lange Gehzeiten.

Hydratation: 65% Wasser ist typisch – macht den Teig weich, aber erfordert etwas Übung beim Formen.

Formen, nicht rollen! Den Teig mit den Händen von innen nach außen drücken, um die Luft im Rand zu behalten. Kein Nudelholz verwenden.

Wir geben unser Bestes für gute Rezepte – ob deine Pizza dann knusprig wird oder der Käse die Flucht ergreift, liegt leider nicht mehr in unserer Hand. Für verbrannte Ränder, vergessene Hefe oder abenteuerlich gelagerte Zutaten übernehmen wir aber keine Haftung.

SOMMER SONNE PIZZA

