

ZUTATEN:

Pizza Napoletana (klassisch) für eine große Pizza

Für den Teig

320 g	Weizenmehl Typ 00 (alternativ: Pizzamehl oder Typ 550)
200 ml	Wasser (kalt bis max. handwarm, ca. 20–22 °C)
8 g	Salz (je nach Geschmack)
2 g	frische Hefe (oder ca. 0,7 g Trockenhefe)

Für den Belag

250 ml	Tomatensoße
250 g	Mozarella
	einige Blätter frisches Basilikum
1-2 EL	Olivenöl
	Salz

Optional:
eine Prise Oregano (nicht klassisch, aber beliebt)
(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. 250–280 °C mit Pizzastein oder Backstahl): 7–12 Minuten, Ober-/Unterhitze, Pizza möglichst weit unten backen.

TIPPS:

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

Nicht überladen – der weiche Boden braucht Luft!

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

PARTY PIZZA

