



# Pizza Neapolitana

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden (zzgl. Ruhezeiten)

**Zeitaufwand am Backtag:** ca. 60 Minuten

**Ergibt:** 4 Portionen



## Zutaten

- 885 g Pizzamehl (Tipo 00)
- 585 g Wasser (kalt)
- 2 g frische Hefe oder 1 g Bierhefe
- 25 g Salz

### *Mein Tipp:*

Beim Belegen der Pizza ist es wichtig zuerst die Sauce, dann den Käse und erst anschließend weitere Zutaten zu belegen. Ich selbst bevorzuge aber eine schlichte Pizza Margherita, klassisch mit Tomatensauce, Käse und Basilikum belegt.

## Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel abwiegen und Salz hinzugeben, Hefe in kaltem Wasser auflösen. Hefe-Wasser-Mischung zum Mehl geben, unter ständigem Rühren (idealerweise in einer Küchenmaschine mit Knethaken) auf Stufe 1 vermengen (ca. 5-10 Minuten) und nochmals 5-10 Minuten auf Stufe 2 oder 3 kneten.

Den Teig 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur in einer Teigwanne oder Schüssel gehen lassen. Dabei 3 mal, nach jeweils 30 - 45 Minuten, den Teig dehnen und Falten. Anschließend luftdicht abgeschlossen, über Nacht in den Kühlschrank geben.

Morgens 4 Pizzaballen á 280g formen (Teiglinge nach Bedarf abwiegen). Dazu den Teig von oben nach unten und von unten nach oben zu falten, wobei man ihn leicht nach innen dreht. Diesen Vorgang wiederholen, indem man die Seiten des Teigs zur Mitte hin wirkt, bis ein runder, straffer Teigball entsteht.

Die Teigballen anschließend nochmal 5-8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Für die Zubereitung der Pizza die Teiglinge von innen nach außen ausbreiten und Luft in den Rand arbeiten, um eine luftige Kruste zu erhalten. Die Pizza belegen, und bei hoher Hitze idealerweise in einem Pizzaofen backen.

Natürlich lässt sich die Pizza auch im Haushaltsbackofen zubereiten. Dazu einen Pizzastein bei 220° Grad ca. 30 Minuten aufheizen, die Pizza darauf geben und ca. 10 Min backen.

Dieser Teig eignet sich sehr gut auch für die Zubereitung einer Pizza auf dem Backblech. Hierbei die fertige Pizza ca. 20 Minuten bei 220° C backen.