

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Christian Ofner

Bio Pizza

Zutaten für 4 Personen

Für den Vorteig

- 160 g Wasser (20° C)
- 2 g frischer Germ
- 160 g Bio Weizenmehl Type 700

Für den Hauptteig

- 322 g Vorteig
- 120 g Wasser (20° C)
- 3 g frischer Germ
- 300 g Bio Weizenmehl Type 700
- 9 g Salz
- 20 g Bio Olivenöl

Für den Belag (nach Belieben)

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Rucola
- frische Pilze
- Zwiebel
- Basilikumblätter

- Rohschinken (Prosciutto)
- Olivenöl mit fein geschnittenem Knoblauch

Zubereitung

Für den Vorteig Wasser mit Bio Weizenmehl Type 700 und Germ mit einem Schneebesen verrühren. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 bis 48 Stunden (je länger desto besser) in den Kühlschrank stellen.

Für den Hauptteig den Vorteig mit Wasser, Germ, Bio Weizenmehl Type 700, Salz und Olivenöl vermengen und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken gut durchkneten. Im Anschluss den Teig für etwa eine Stunde rasten lassen.

Nach einer Stunde den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einer Teigkarte in 3 bis 4 gleich große Stücke teilen (je nach gewünschter Pizzagröße). Ein Teigstück nehmen, von jeder Seite hochziehen, zur Mitte einschlagen, umdrehen und anschließend mit der Hand auf der Arbeitsfläche kreisförmig rollen, bis eine schöne, faltenfreie Kugel entsteht. Den Vorgang mit den anderen Teigstücken wiederholen.

Die Teigkugeln auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens eine Stunde (maximal 12 Stunden) zum Aufgehen in den Kühlschrank stellen.

Nach dem Rasten die Teigkugeln aus dem Kühlschrank holen und zu Pizzen formen. Zuerst eine Teigkugel nehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und auf beiden Seiten mit Mehl bestreuen. Anschließend die Kugel von der Mitte ausgehend nach außen ziehen (nicht drücken), bis die gewünschte Dicke des Pizzabodens erreicht ist.

Den Pizzaboden auf ein bemehltes Stück Backpapier geben und mit Pizzasauce, frischem Mozzarella und weiteren Zutaten nach Belieben belegen.

Die Pizzen im auf 250° C vorgeheizten Rohr für etwa 5 bis 8 Minuten (wenn möglich auf einem Pizzastein) backen. Etwas Olivenöl mit fein geschnittenem Knoblauch mischen und den heißen Pizzarand damit einstreichen. Die fertigen Pizzen je nach Geschmack mit frischem Rucola, Basilikumblättern und Rohschinken garnieren und servieren.