

Pizzateig - ideal für den Grill oder Holzbackofen

... reicht für 30 Pizzen (dünner Boden, normale Größe)

Zutaten:

2kg Weizenmehl (besser Pizzamehl)

3 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

4 Esslöffel gutes Olivenöl

1ltr. lauwarmes Wasser

80gr. Hefe

Zuerst das Mehl in eine grosse Schüssel geben, dann den Zucker und Salz dazu geben.

Die Hefe im lauwarmen Wasser vollständig auflösen und unter leichtem Handschlag unter das Mehl heben bis der Teig

anfängt krümelig zu werden jetzt unter schnellerem Handschlag das restliche Wasser mit der Hefe zugeben. Ist der Teig zu breiig kann etwas Mehl nachdosiert werden. Der Teig sollte ein zähe bis feste Konsistenz haben.

Anschließend das Olivenöl dazu geben und gut ein kneten. Wenn der Teig nicht mehr fettet den Teig wirgen und zu einer Kugel formen zurück in die bemehlte Schüssel, etwas Mehl über die Teigkugel, mit einem feuchten Handtuch abdecken und bei 20-26°C mind. 2Std gehen lassen.

Für den nächsten Tag: In Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank.

Bei anschließender Verarbeitung:

den Teig nochmals gut wirgen und zu Portionen a 60gr aufteilen.

Gut ausrollen nach Wunsch belegen und backen.

Am besten schmeckt's auf Stein gebacken im Holzbackofen bei

ca. 180-190°C Unterhitze und 250-270°C Oberhitze.

ACHTUNG Sehr kurze Backdauer !

Funktioniert aber auch auf einem Guten Gasgrill oder Holzkohlegrill mit einem Pizzastein sehr gut.

Guten Appetit wünscht