

Pizza



1000 g **Gfaller-Pizzamehl**
700 ml Wasser
20 g Salz
3-5 g Trockenhefe oder 9-15 g Frischhefe
(5-10 g Sauerteigpulver optional für noch
mehr Aroma)
1 EL Olivenöl

Hefemenge:
je länger die Teigführung und/oder je höher
die Teigtemperatur, desto weniger Hefe
braucht man.

Alle Zutaten vermengen und den Teig nun gut und lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst (etwa 10 Minuten mit der Küchenmaschine).

Abgedeckt kühl 10 - 24 Stunden oder bei Zimmertemperatur 4 - 6 Stunden gehen lassen. Der Teig soll dabei gut aufgehen.

Nun den Teig mindestens 1 - 2 Stunden vor der Verarbeitung in Portionen aufteilen, zu runden Kugeln formen und abdecken, sodass sich keine feste Haut bilden kann - z.B. 6 Teile für Pizzastein oder 4 Teile für Backblech.

Nun können die Teiglinge nacheinander auf der mit Mehl oder noch besser mit Dunst bestreuten Arbeitsfläche behutsam ausgezogen werden. Den Teig nun vor dem Belegen auf den Pizzaschieber oder das Backblech geben.

Die Pizza nur dünn belegen, um ein Durchweichen zu verhindern.

4 El Soße, ½ frischer Mozzarella und wenige andere Zutaten reichen.

Die fertige Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln und mit frischem Basilikum garnieren.

Mein Tipp: die Anschaffung eines Pizzasteines für das Backrohr! - auch ideal für Brot.

Den Backofen auf höchste Temperatur Ober/Unterhitze oder Umluft stellen und gut aufheizen lassen. Nach dem Vorbereiten auf dem Holzschieber zügig auf den Pizzastein schießen. Die Pizza wird nun etwa 5 - 8 Minuten zum Backen brauchen.

Mein Vorschlag für die Tomatensoße:

Feinstückiges Tomatenfruchtfleisch oder passiert (gibt's auch mit Basilikum)
aus der Dose

mit 1 El Olivenöl
1 Tl Salz, Prise Pfeffer oder Chili
1 Tl Zucker
1 Tl Oregano, getrocknet
frischem Basilikum
optional frisch gepresstem Knoblauch
ohne kochen – gut verrühren.



Ihr Müllermeister Johann Florian Gfaller

Gfaller-Mehl Kunstmühle Haslach GmbH & Co. KG, Mühlgasse 12 - 14, 83278 Traunstein

www.gfaller-mehl.de