

# Rezepte

## Grundrezept für einen Pizzateig

von der Associazione Verace pizza Napoletana

### Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 1800 g Mehl Typ 00 (man kann auch Typ 405 nehmen)
- 50 g Meersalz
- 3 g frische Hefe

### Zubereitung

Der klassische Pizzabäcker macht den Teig natürlich mit der Hand. Man kann natürlich auch eine Küchenmaschine dafür verwenden. Man gibt 100 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel und löst darin die Hefe auf. Dann kommt etwas von dem Mehl hinzu und alles wird so verrührt, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Das Ganze etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Das restliche Mehl auf einen Tisch geben und in die Mitte eine Kuhle machen. Dort dann die übrigen Zutaten sowie die Hefe-Mehl-Masse hineingeben und alles langsam und gut verkneten. Etwa 10 Minuten sollte der Teig bearbeitet werden.

Anschließend wird der zur Seite gelegt und mit einem feuchten Tuch abgedeckt. Jetzt muss er für zwei Stunden ruhen. Nun werden aus dem Teig Kugeln von etwa 200 g geformt. Diese müssen wiederum ruhen. Zwischen vier und sechs Stunden empfiehlt die "Associazione Verace pizza Napoletana".

Danach werden die Teigkugeln, "Panetti" genannt, auf ein rundes Pizzablech mit 30 cm Durchmesser ausgerollt.

Womit die Pizza dann belegt wird, da kennt die Kreativität kaum Grenzen. Also einfach mal ausprobieren.