

---

# Der beste Pizzateig

## garantiert wie beim Italiener!

Nach unzähligen Feldversuchen, reichlich Google-Recherche und Restaurant-Spionage habe ich endlich ein Rezept entwickelt, das absolut authentisch und lecker schmeckt - eben wie in Bella Italia!

Zunächst sieben wir das Mehl mit dem Salz und füllen es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teig-Funktion. Nun wird die Hefe in dem lauwarmen Wasser aufgelöst und anschließend zum Mehl/Salz-Gemisch gegeben. (Anmerkung des Chefkoch.de Teams Rezeptbearbeitung: Die angegebene Hefemenge stimmt und es handelt sich um frische Hefe.)

Anschließend werden die Zutaten in 20 (!) Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verknetet. Eine elektrische Hilfe ist hier fast schon Pflicht, zur Not tut es auch ein Handrührgerät mit Knethaken. Bitte nicht verzweifelt mit der bloßen Hand kneten, der Teig erreicht so einfach nicht die gewünschte Weichheit und Konsistenz.

Nach dem Kneten wird der Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt und darf zwei Stunden ruhen. Anschließend teilen wir ihn in vier Stücke zu je 200 Gramm, die zu Kugeln geformt, wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen müssen.

Was ist nun das Besondere an diesem Teig-Rezept? Das Geheimnis liegt nicht in erlesenen Zutaten wie teurem Pizzamehl oder hochwertigem Olivenöl, nicht in überflüssigen Zutaten wie Bier, Zucker oder Eiern, viel mehr erreicht man die geschmeidige Textur durch langes maschinelles Kneten! Die extrem geringe Menge Hefe sorgt zusammen mit der langen Gärung für einen äußerst aromatischen Teig.

Abschließend noch ein paar Tipps für weitere Verarbeitung:  
Den Teig so dünn wie möglich ausrollen oder ziehen! Alles unter 4 mm ist ideal. Für die Tomatensoße einfach eine Dose SchältoMATen mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen.

Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen mit der Kelle über die komplette Pizza verteilen. Nicht zu viel auftragen! Eine gute Pizza sollte man nicht in Tomatensoße ertränken. Wenn einzelne Teigbereiche keine Soße abbekommen, macht das überhaupt nichts. Lieber etwas weniger als etwas mehr.

Den Backofen auf Höchststufe vorheizen! Meiner schafft knapp 260 Grad, das Ergebnis war super. Den Teig auf das heiße Backblech legen (mit Backpapier ist das einfacher), bereits nach 3 - 4 Minuten ist die Pizza fertig und kann genossen werden.

---



### Zutaten für 4 Portionen:

---

500 g Weizenmehl Type 405

---

300 ml Wasser

---

2 TL Salz

---

5 g Frischhefe

---

### Für die Sauce:

---

1 Dose/n Pizzatomen

---

Salz und Pfeffer

---

etwas Zucker

---

Basilikum

---

Oregano

---

### Rezept von: Jehuty

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 30 Minuten           |
| <b>Ruhezeit</b>           | ca. 8 Stunden            |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 8 Stunden 30 Minuten |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | simpel                   |
| <b>Kalorien p. P.</b>     | ca. 446                  |

---