

## **Pizzateig nach neapolitanischer Art für 2-3 Pizzen**

500 g 00 Mehl, z. B. Caputo aus Italien

5 g Meeressalz, fein gemahlen

5 g frische Hefe oder besser Bierhefe

280 ml kaltes Wasser

Das Wasser in einer Teigschüssel zusammen mit dem Salz auflösen. Nun circa 10% der gesamten Mehlmenge sowie die Hefe dazugeben und alles gut verrühren. Dann langsam das restliche Mehl beifügen bis die gewünschte Teigkonsistenz erreicht ist. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. So wird das folgende Kneten leichter.

Nun den Teig 10-15 Minuten ordentlich von Hand durchkneten, bis er schön glatt ist. Beim Kneten kein Mehl dazu geben, sonst wird der Teig zu trocken! Sind keine Mehklumpen mehr spürbar und der Teig ist schön glatt, zu einer großen Kugel formen und für 2 Stunden unter einem feuchten Tuch aufgehen lassen.

Anschließend den Teig mit einem Spatel in zwei oder drei kleine Panetti formen. Dann im Kühlschrank mindestens 8h gehen lassen. Bei Raumtemperatur reichen circa 3-4h, der Teig braucht für das beste Ergebnis aber 24h. Vor dem Verarbeiten den Teig auf jeden Fall auf rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig mit der Hand formen, kein Nudelholz verwenden.

Olivöl nicht zu dem Teig geben sondern erst zu der Tomatensoße oder nachdem die Pizza fertig gebacken ist. Der Ofen sollte möglichst heiß sein, am besten eignet sich natürlich ein Pizzaofen mit 380-400°C. Backzeit circa 5-7 Minuten.

Buon appetito!