



## Pizza mit BackNatur Ferment

### Vorteig:

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 300 g Trinkwasser (30°C) // 360 g bei Trockenferment
- 30 g BackNatur Ferment

---

630 g Vorteig

*Es werden für den Vorteig zuerst das Wasser und das BackNatur Ferment gut verrührt, um es danach zu dem Mehl in einer Backschüssel für 2 Minuten zu vermengen. Danach gärt der Vorteig für 12-15 Stunden bei 25-27°C.*

### ACHTUNG:

*Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum Gären stehen.*

### Teigbereitung:

- 630 g Vorteig
- 600 g Weizenmehl, Type 550
- 18 g Meersalz
- 15 g Rohrohrzucker oder Honig
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Wasser

---

1463 g Teig

*Alle Zutaten für den Hauptteig werden in eine Backschüssel abgewogen. Danach wird der Teig für 12 Minuten gut geknetet und anschließend bei 28-30°C für 60 Minuten luftdicht abgedeckt (Deckel, Folie, Kunststofftüte) weiter gegart.*

**Aufarbeitung:**

*Den Teig nach der Teigruhe in 150 g Stücke teilen und danach mit wenig Mehl rundwirken. Man kann die Teiglinge entweder in einer ausgefetten, abgedeckelten Teigwanne oder auf einem Backblech, das gut abgedeckt wird, für 60 Minuten garen lassen. Man kann die Teiglinge auch für 6 - 18 Stunden in der der Kühlung bei 4 -7 °C stehen. Dieses nennt man Langzeitgare, bei der sich schmackhafte Aromastoffe bilden und der Teig durch die lange Gare gut verdaulich ist. Nach dieser Lagerzeit werden die Teiglinge herausgenommen und für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt akklimatisiert.*

*Nach der Gare wird der Teigling auf einer ausreichend bemehlten Fläche zuerst runtergedrückt und dann anschließend von der Mitte nach außen gleichmäßig rundgeformt, auf einen Durchmesser von 20 -25 cm. Dabei sind kleine Pausen beim Rundformen günstig, damit sich der Teig entspannen kann und dadurch dehnfähiger wird. Den rundgeformten Pizzateig auf ein Backpapier geben.*

**Endgare**

*Die rundgeformten Pizzateige auf dem Backpapier werden ungefähr bei 28-30°C für 60- 90 Minuten, mit einer Kunststoffolie oder mit einer Kunststofftüte bedeckt, stehen gelassen. Nach der Endgare werden die geformten Pizzateige nach Wunsch belegt.*

**ACHTUNG:** *Den Backofen rechtzeitig auf 250 - 270 °C vorheizen. Es gibt einen guten Trick, damit der Pizzaboden viel Hitze bekommt: man heizt die Backbleche mit auf. Wenn dann der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat und die Pizza belegt ist, kann man die belegte Pizza mit dem Backpapier ganz vorsichtig aufs heiße Backblech ziehen und danach sofort wieder in den heißen Backofen geben.*

**Backzeit:**

*Die Pizza backt angepasst an den Belag ungefähr 15 Minuten. Nach dem Backen schiebt man die Pizza von dem Backpapier auf ein Holzbrett und schneidet mit einem Pizzamesser oder einem anderen scharfen Messer die Pizza in Dreiecke.*