



(6-6-6) Pizzateig für den Pizzastein **Der für uns perfekte Pizzateig für den Grill**

Zutaten:

1 Würfel frische Hefe (42g)
1 TL Zucker
500 ml warmes Wasser
800 g Mehl Typ 00 (Italienisches Pizza Mehl – Wichtig unbedingt Typ00)
150 g Hartweizengrieß
15 g Salz
40 ml Olivenöl

Zubehör:

Küchenmaschine oder Handrührgerät und Schüssel

Wichtige Hinweise:

Wieso 6-6-6 ? Dieses Rezept ergibt Teig für 6 Pizzaböden, dann muss der Teig mind. 6 Stunden kalt gehen, und dann sich noch mal 6 Stunden erwärmen bevor er verarbeitet wird. Daher also die 3 sechsen.

Dieser Pizzateig eignet sich übrigens nicht so Klasse für eine Pizza aus dem Backofen auf dem Backblech, hier fehlt dann diesem Teig die Hitze und er ist damit nicht perfekt, dieses Pizzateig Rezept benötigt, ordentlich Hitze vom Grill oder einem Pizzaofen sowie einen Pizzastein.

Bei diesem Rezept ist es wichtig, das ihr ihn wirklich mit Pizzamehl Typ00 macht, mit normalen Mehl könnt ihr später keine schönen Pizzen formen da der Teig dann schneller reißt.

Außerdem ist Zeit die der Teig zum gehen benötigt wie im Rezept angegeben ein wichtiger Faktor. Das bedeutet das ihr Euren Teig mindestens 12 Stunden vorher ansetzen müsst damit Ihr ein perfektes Ergebnis erreicht.



Zubereitung:

Als erstes erstellen wir den Hefeansatz, hierfür dem warmen Wasser den Zucker geben, den Hefewürfel einbröseln und darin unter rühren auflösen.

Das Mehl, den Hartweizengrieß und das Salz in eine Schüssel bzw. die Schüssel der Küchenmaschine geben und vermengen.

Nun den Hefeansatz und das Öl unter rühren langsam zu geben und das ganze ca. 10 Minuten Kneteten bis ihr einen glatten Teig habt der nicht mehr klebt. Wenn dies der Fall ist verschließt ihr die Schüssel.

Der Teig kommt nun für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank um dort zu ruhen. Ja ein Hefeteig der in den Kühlschrank kommt zu gehen, denn in der Kälte geht der Teig langsamer auf, dadurch lässt er sich später besser bearbeiten, dehnen und dünner ausrollen.

Nach dieser Ruhezeit bzw. 6 Stunden bevor ihr den Pizzateig zu einer Pizza verarbeiten wollt, nehmt ihr den Teig aus dem Kühlschrank und teilt diesen in 6 Portionen auf die ihr noch mal kurz durch knetet. Es ist normal das der Teig nun hart ist und sich so noch nicht verarbeiten schön verarbeiten lässt, deshalb legt ihr nun diese 6 (Bälle) Portionen mit etwas Luft dazwischen zugedeckt an einen Warmen Ort und lasst ihn dort noch mal 6 Stunden Ruhen.(Hierfür eignen sich übrigens Prima die Gärbox / Pizza Box von Moesta BBQ)

Jetzt könnt ihr den Teig endlich zu einer Pizza verarbeiten, hierfür auf eine gemehlte Arbeitsfläche den Teigball legen und mit der flachen Hand platt drücken, dabei entsteht schon eine Runde Pizza, die ihr nun mit den Händen langsam ringsum von der Mitte nach Außen immer mehr dehnen / ziehen könnt bis ihr einen fertigen Pizzaboden habt.

Denn Boden erst Belegen, bevor er auf den Pizzastein im Grill kommt !

Da die Sauce und der Belag sonst zu sehr durchweicht und euch der Pizzateig auf dem Pizzablech kleben bleibt bzw. ihr ihn erst gar nicht darauf bekommt.

Die Belegte Pizza nun mit einem ganz leicht bemehlten Pizzaschieber aufnehmen und auf den heißen Pizzastein legen und garen.

