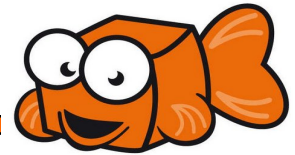


# Rezept:

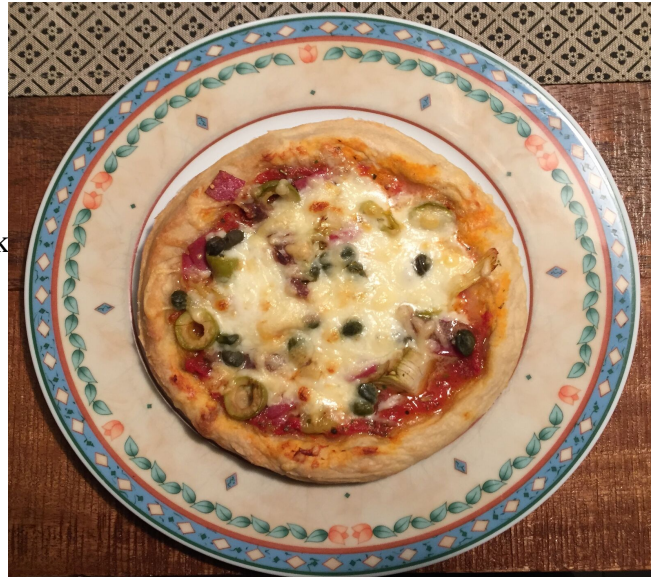
## 24 Stunden Pizzateig



<u>Ergibt</u>	4 <u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Pizza
<u>Zubereitungszeit:</u>	24 <u>Stunden</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	Mir
<u>Temperatur/Stufe:</u>	250-300 Grad	<u>Besonderheit:</u>	großartig!

### Zutaten:

500 g	500g Mehl Typ 505
250 ml	250 ml lauwarmes Wasser
1/2 Würfel	frische Hefe (nicht direkt aus dem Kühlschrank)
1 Teel.	Salz (gestrichen)
1/2 Teel.	Zucker
Öl	zum ölen der Schüssel



### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz leicht untermengen.  
Dann eine Kuhle in der Mitte bilden und die Hefe hineinkrümeln und den Zucker darüber streuen.  
Etwa ein Drittel des Wassers zugeben und mit einer Gabel durchrühren versuchen die Hefe im Wasser aufzulösen.  
Dabei kommt natürlich immer mehr Mehl dazu, das ist auch gut so.  
Wenn sich eine einheitliche Masse gebildet hat, sollten sich schon erste Bläschen zeigen, ansonsten wartet noch ein- zwei Minuten.  
Dann kommt das restliche Wasser dazu und man rührt immer mehr Mehl vom Rand ins Wasser, bzw. den sich bildenden Vorteig.  
Das geht entweder erst mit der Gabel und dann mit den Händen, oder mit dem Knethaken eines Handmixers.  
Ich bilde mir ein, dass man mit den Händen ein noch etwas besseren Teig hinkommt als mit einer Maschine.  
Das könnte an der Wärme liegen, die die Hände an den Teig und die Hefe abgeben.  
Wenn der Teig sich vom Schüsselrand löst, kann er auf eine gemehlte Arbeitsfläche gegeben werden und sollte dort mit den Händen noch mindestens 5 min geknetet werden.  
Dann die Schüssel mit Olivenöl ausstreichen und den Teig hineinlegen.  
Die Schüssel sollte mindestens die dreifache Menge des Teiges aufnehmen können, denn der Teig wird gut aufgehen.  
Nun noch mit Klarsichtfolie oder anders abdecken, um ein Austrocknen zu vermeiden.  
Die Schüssel an einem warmen Ort ohne Luftzug für 20-24 Stunden ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig mit den Händen auf einem geölten Blech verteilen.  
Ein Nudelholz würde zu viel Luft aus dem Teig drücken.  
Nun nach Belieben mit Pizzasauce bestreichen und belegen.  
Den Rand der Pizza noch mit ein wenig Öl bestreichen, wenn man ihn besonders knusprig mag.  
Nun endlich das Blech in den gut vorgeheizten Backofen schieben und 5-10 min bei min. 250 Grad backen.

Guten Appetit

