

Napolitanische Pizza aus dem Thermomix, gebacken im Götter Pizzaofen***

Das Video dient als Grundlage:

<https://www.instagram.com/reel/C9HOW65t-I6/?igsh=azZneHh5YjFncWZn>

Powered by @teichners_pizza_palace:

https://www.instagram.com/teichners_pizza_palace?igsh=MWhnaTI5ajl1djQ0dw==

48 Stunden Pizzateig - zum Rezept geht es hier.

- 1000g Weizenmehl Typ00* (11-15% Eiweiß)
- 660g kaltes Wasser
- 30g feines Meersalz
- 2-3g frische Hefe

- 1) *Im Thermomix müssen alle Zutaten gemeinsam hineingegeben werden, da nur so eine optimale Vermengung erfolgen kann. Für den Teig das Mehl in den Thermomix geben, die Hefe hineinbröseln und das EISKALTE Wasser ergänzen. Anschließend das Salz hinzugeben. Nun den Teigmodus auf 8min (ist ausreichend) stellen bis der Teig richtig schön geschmeidig ist. Je länger der Teig knetet desto wärmer wird er - denn die Temperatur sollte unter 25 Grad bleiben.*

Ich habe das sogar noch mit dem Thermomix Sensor überprüft 😊 23 Grad 🍷

- 2) Den Teig dehnen und falten, auf Spannung schleifen und abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen. Danach den Teig zu sechs Teigstücke á 280g teilen, von allen Seiten falten, umdrehen & auf Spannung schleifen und in eine Box legen.
- 3) Diese luftdicht verschließen, 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 4) Danach für 44-45 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒🕒🕒 Übermorgen geht's weiter

- 5) 3 Stunden 🚫 vor dem Pizza backen die Teiglinge aus dem Kühlschrank holen
- 6) den Teigling im Semola-Bett** ausbreiten, die Luft von unten nach oben drücken, wenden und wieder von unten nach oben drücken. So entsteht ein dicker Rand.
- 7) Semola-Bett auf die Seite schieben und nach Belieben belegen (Achtung schnell sein, damit die Tomatensauce nicht den Boden zu sehr aufweicht.) Passierte Tomaten mit selbstgemachtem Pizzagewürz aus dem Thermomix ergibt die ideale Tomatensauce.
- 8) auf die Schaufel ziehen, Pizza in der gewünschten Größe ausziehen und in den 450 Grad heißen Ofen schieben. Während den rund 90 Sekunden Backzeit die Pizza mehrmals drehen, damit die Hitze optimal verteilt wird.

48 Std Neapolitanische Pizza

Wünsche euch viel Spaß beim Nachmachen!

*Mehl - in Österreich gibt es zum Beispiel:

- Spar Natur Pur - Bio Pizzamehl tipo 00 (12g Eiweiß)
- Fini's Feinstes - Bio Pizzamehl Tipo 00 (13g Eiweiß)



**Semola - Hartweizengrieß:

Im üblichen Supermarkt habe ich keines gefunden. Ich war aber NICHT bei den Großhändlern wie Metro und Co. Daher habe ich es tatsächlich über Amazon bestellt 🙄

Alle Profis arbeiten mit Semola, daher wollte ich es auch unbedingt ausprobieren:

Amazon: „Hartweizengrieß - Semola di Grano Duro Rimacinata“

***für alle die keinen solchen Pizzaofen zu Hause haben - hier ein Tipp von Sven wie es zu Hause mit Pfanne und Backrohr funktioniert:

<https://www.instagram.com/reel/C7bCtACoQb0/?igsh=dHFuYng3NXdrMGnu>

Tipp vom Profi @teichners_pizza_palace:

Wenn du schon Erfahrung beim Pizzabacken hast, dann darfst du gerne diese Mengenangaben nehmen. So kommst du auf eine Hydratation von 70%.

- 960g Weizenmehl Typ00 (11-15% Eiweiß)
- 670g kaltes Wasser
- 30g feines Meersalz
- 2,5g frische Hefe

(hab ich noch nicht probiert)

Für den perfekten Abschluss haben wir noch aus selbstangebautem Knoblauch (einsetzen im Herbst, ernten im Frühling) und selbstangebaute Chilis (einsetzen im Frühjahr und ernten im Spätsommer) diese tollen Ad-ons gemacht. Die nicht nur zur Pizza perfekt passen.



Knoblauchöl mit Chili
<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r100437>



Knoblauchgrundstock
<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r278154>