

Die Schritt-für-Schritt-Anleitung zur perfekten Pizza



Das Backen einer Pizza ist mit vielen Schritten verbunden und es gibt einige Dinge zu beachten, damit die Pizza wirklich perfekt kross und saftig wird. In dieser Checkliste habe ich die wichtigsten Abläufe und Schritte für die perfekte Pizza zusammengestellt.

Die 5 Profi-Tipps für eine perfekte Pizza kurz zusammengefasst:

1. Hefe richtig einsetzen.

- Die Trockenhefe zunächst mit Zucker vermengen.
- Dann die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Danach mit etwas Mehl bestäuben und 10-15 Minuten stehen lassen.
- Das Mehl bricht auf und die Hefe beginnt Blasen zu werfen (so genannter Vorteig).

2. Teig richtig bearbeiten.

- Mehl mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel vermischen und eine Mulde in die Mitte eindrücken.
- Die Hefe-Mischung in die Mulde geben und mit der Küchenmaschine 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten (Kneithaken verwenden!).
- Falls der Teig klebt, etwas Mehl hinzugeben.
- Danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist.
- Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Das Olivenöl bewirkt, dass der Teig nicht austrocknet.
- Den Teig nun in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und mindestens 1-2h gehen lassen.
- Anschließend den Teig halbieren, die Teighälften kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

3. Pizzasauce richtig verteilen.

- Den Teig gleichmäßig mit nicht zu viel Tomatensauce bestreichen
- Nicht zu viel Sauce verwenden, sonst wird die Pizza nicht knusprig, sondern labbrig.
- Eine dünne Schicht geriebenen Käse kann man direkt auf die Tomatensauce geben.
- Es folgt ganz oben der Belag. Man will sehen, was man auf seiner Pizza hat und die Zutaten sollen nicht unter einer dicken Käseschicht versteckt sein.

4. Hochwertige Zutaten für den Belag verwenden.

- Kaufen Sie qualitativ hochwertige Zutaten ein. Ein Besuch im italienischen Feinkostladen lohnt sich immer.
- Beim Belegen der Pizza darauf achten, dass rohes Gemüse länger braucht und entsprechend von Anfang an auf die Pizza gegeben werden sollte.
- Zutaten, die nur kurz erhitzt werden müssen (wie z.B. hauchdünn geschnittene Salami, Schinken, Kapern und Oliven), am besten kurz vor Ende der Backzeit auf die Pizza geben.
- Keine frischen Kräuter vor dem Backen auf die Pizza geben. Diese verbrennen sofort.
- Denken Sie daran: Weniger ist mehr!

5. Das richtige Backen.

- Den Ofen auf die höchst mögliche Temperatur vorheizen!
- Man benötigt mindestens 220°C für eine Pizza. Richtige Stein-Pizzaofen erreichen sogar 500°C.
- Verwenden Sie - wenn möglich - einen Pizzastein. Dieser entzieht dem Teig Feuchtigkeit und bewirkt, dass die Pizza schön knusprig wird.
- Bei einer Temperatur von „nur“ 220°C braucht die Pizza etwa 15 Minuten. Mit einem richtigen Pizzaofen schafft ihr es in wenigen Minuten.
- Sobald der Teig schön knusprig ist, könnt ihr die Pizza aus dem Ofen nehmen
- Ich streue gerne noch etwas getrockneten Oregano über die Pizza. beträufele sie mit ein wenig Olivenöl.
- Wer es mag kann die Pizza noch mit einem hochwertigen Olivenöl beträufeln.



Buon appetito!

Ihr Team von www.pizza-ratgeber.de