



Geschmack & Technologie

Pizzaboden Neapolitanische Art

Rezepturnummer: ER2500758

Ausgangsmaterial:

700 g Wasser
20 g Natives Olivenöl extra
1000 g Mehl, Typ 405
42 g Trockenhefe 2 Päckchen

Gewürze & Hilfsmittel:

10 g Meersalz VLOG halal 910236068803

Ablauf der Verarbeitung:

Das lauwarme Wasser und Meersalz in eine Schüssel geben, 1 kleine Handvoll Mehl untermischen, die Hefe unterrühren und 2 Stunden stehen lassen.

Nach und nach 90 % vom restlichen Mehl untermischen, bis ein weicher Teig entstanden ist.

Das restliche Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und den Teig 20 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist (oder 10 Minuten mit der Küchenmaschine).

In eine mit Mehl ausgestreute Schüssel legen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Die Luft mit den Fäusten herausschlagen.

Aus dem Teig sechs gleich große Kugeln formen, dabei immer wieder Teig unter die Kugel falten.

Auf ein geöltes Tablett legen, mit Öl beträufeln, mit Frischhaltefolie und Tuch bedecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Mit einem Pfannenwender eine Teigkugel auf die bemehlte Arbeitsfläche heben.

Die Kugel zu einer dicken runden Scheibe auseinanderdrücken. Hochheben und behutsam drehen und dehnen, bis 30 cm erreicht sind.

Über die Fäuste legen und auf eine bemehlte Pizzaschaufel befördern; der Boden sollte am Rand etwas dicker sein. Den Teig in Form ziehen.

Den Pizzaboden nun belegen. Auf einen Pizzastein geben und die Ofentür sofort schließen, damit keine Hitze entweicht.

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.



Geschmack & Technologie

Im Caso Backofen bei +400 °C backen

Nach 3-4 Minuten ist die Pizza goldbraun und knusprig.
Herausnehmen und servieren.

Zutaten:

Mehl (WEIZEN), Trinkwasser, Hefe, Speiseöl, Meersalz

Nährwerte:

Brennwert 211 Kcal

Brennwert 895 KJ

Eiweiß 6.7 g

Kohlenhydrate 41.2 g

Zucker 0.5 g

Fett 1.7 g

gesättigte Fettsäuren 0.3 g

Salz 0.6 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.