

Backanleitung - Schritt für Schritt

pizzashop-franken.de

Wichtig:

Halten Sie sich unbedingt genau an die Zubereitungs-Anleitung ihres Pizzateiges.
Ein genauer Meßbecher und eine genaue Waage sind unerlässlich!
Kleine Abweichungen und/oder Nachlässigkeiten können große Backunterschiede hervorrufen.

Es wird ausdrücklich empfohlen, die dem Paket beigelegte Gebrauchsanleitung/ Sicherheitshinweise vor dem Backen zu lesen, diese sind Bestandteil dieser Backanleitung.

Beginn Backanleitung

1

Nachdem der Teig gut durch geknetet wurde, decken Sie ihn am besten mit einem feuchten Tuch ab.
Das Tuch sollte am Teig anliegen, sonst trocknet der Teig an der Oberfläche aus.

Den Teig für mindestens 4 Stunden (besser 8 Stunden) an einem warmen Ort gehen lassen. Diese Mindest-Teigruhe ist absolut notwendig.

Info:

Manche Pizzbäcker bevorzugen eine sog. "Lange Teigführung" d.h. das der Teig bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden kann.



Pizzateig geknetet

2

Sobald die Teigruhe um ist, kann das Backen beginnen.
Setzen Sie den Rost Ihres Backofens auf die unterste Schiene in Ihrem Backofen. Legen Sie darauf den Pizzastein.
Heizen Sie den Backofen auf höchster Stufe (250 - 300°C) ca. 30-45 min. vor mit Ober- und Unterhitze, oder nur Unterhitze.

Info:

Um's Probieren kommt man auch beim Pizzabacken nicht herum. Jeder Ofen ist anders, und backt anders.
Ausprobieren, bis man die richtige Einstellung gefunden hat, ist das A und O.

Bis man den Dreh raus hat, empfiehlt es sich, auf den Pizzastein ein geeignetes Backpapier zu legen, dann verschmutzt der Stein nicht, wenn doch was runter läuft.



Pizzastein im Backofen

3

Nehmen Sie vom Teig eine Menge von ca. 200g (bitte abwägen), und kneten sie ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durch, so dass der Pizzateig eine Kugelform annimmt.

Drücken Sie die Teigkugel etwas platt, dann geht das Ausrollen nachher leichter.

Lassen Sie den Teig etwa 10 min. liegen, damit er sich "entspannt".

Für den Pizzastein eignen sich am besten dünne italienische Pizzen.



Teigkugel ca. 200g

4

Jetzt können Sie den Teig ausrollen.

Info:

Mit dem Teigroller rollen Sie am besten immer von Ihrem Körper weg, also vor und zurück. Drehen Sie dann den Teig um 90°, und rollen Sie wieder vor und zurück.

Durch das Drehen des Teiges wird er schön rund.

Auch hier ist Üben angesagt. Rollen Sie den Teig etwa auf einen Durchmesser von 28-30cm aus.



Pizzateig ausgerollt

5

Legen Sie die Pizzaschaufel neben dem ausgerollten Teig, und bemehlen Sie die Schaufel, damit der Pizzateig nicht ankleben kann.

Wenn Sie kein Backpapier verwenden, können Sie auch den Pizzastein etwas bemehlen. (Vor dem Einlegen in den Backofen)



Bemehlte Pizzaschaufel

6

Nehmen Sie vorsichtig den ausgerollten Teig, und legen Sie ihn auf die bemehlte Pizzaschaufel.

Danach drücken Sie den Rand des Teiges ringsum etwas nach oben oder etwas zusammen, damit die Pizza am Rand eine Wulst hat. Dies ist wichtig, damit der Belag nicht herunterlaufen kann.



Pizzateig auf der Pizzaschaufel

7

Nun ist die Pizza fertig zum Belegen.
Die Zutaten sollten jetzt alle bereit stehen und der Backofen sollte aufgeheizt sein.

Info:

Sobald Sie die Soße auf die Pizza geben, sollte es schnell gehen, sonst weicht die Soße den Teigboden auf.

Nehmen Sie am besten Dosentomaten und pürieren Sie diese.
(Falls noch nicht püriert)

Wenn die Tomatensoße etwas sauer schmeckt, können Sie die diese mit etwas Zucker abschmecken.

Viele Pizzabäcker verzichten darauf, eine Soße mit Öl, Knoblauch etc. zuzubereiten, denn dann ist man nachher beim Belegen flexibler, denn nicht jeder Gast mag Knoblauch und Co.



Pizzateig mit Tomatensoße

8

Geben Sie etwas Thymian und Oregano auf die Soße.

Bei Bedarf können Sie auch etwas Pfeffer draufgeben.



Pizzateig mit Oregano und Thymian

9

Jetzt kommt der Käse drauf.

Edamer, Tilsiter und Gouda sind bei vielen Pizzabäckern die erste Wahl.

Man kann aber auch andere Käsesorten verwenden - je nach Geschmack.

Verwenden Sie aber unbedingt einen hochwertigen Käse, denn der Käse ist ein wichtiger Geschmacksträger einer Pizza.

Zum Schluß noch Ihre Lieblingszutaten drauf (Salami, Schinken, Peperoni usw.), die Pizza ist nun fertig für den Backofen.

Der Käse sollte geraspelt sein, es geht aber auch Scheibenkäse (siehe Bild)



Fertig belegte Pizza

10

Geben Sie nun die Pizza mit Hilfe der Pizzaschaufel auf den heißen Pizzastein.

Vorsicht vor Verbrennungen.

Gehen Sie am besten mit der Pizzaschaufel ganz in den Ofen und setzen Sie sie hinten auf dem Pizzastein auf.

Ziehen Sie die Pizzaschaufel wieder aus dem Backofen.

Wenn die Pizza nicht von der Schaufel rutscht, können Sie mit der Pizzaschaufel kleine ruckartige Bewegungen (vor und zurück) machen, damit die Pizza auf den Pizzastein rutscht.



Pizza auf den heißen Pizzastein geben

11

Nun heisst es etwas Abwarten.

Nach etwa 5-10 Minuten sollte die Pizza fertig sein.

Überprüfen Sie dies während des Backvorgangs mehrmals, indem Sie z.B. mit einem Pfannenwender oder mit einem größeren Messer die Pizza am Rand etwas anheben, so dass Sie darunter schauen können.

Die Pizza ist fertig, wenn der Teigboden etwas braun wird.



So sollte der Teigboden aussehen

12



Guten Appetit

wünscht pizzashop-franken.de