

Vorsicht beim Anzünden des Pizzaofens!
Nicht direkt in den Ofen schauen.
Wegen des gedeckten Brennraums, kann sich das Gas **stichflammenartig** entzünden.

Grüezi

In diesem Tippblatt findest Du nicht nur ein feines Rezept für einen langsamen Pizzateig, sondern auch ein paar praktische Tipps und Tricks, die dir den Umgang mit dem Pizzaofen erleichtern. Weitere Pizzarezepte findest Du auf www.bettybossi.ch.

Da Übung bekanntlich den Meister macht, kann es durchaus sein, dass deine ersten Versuche nicht auf Anhieb perfekt gelingen. Aber wirf die Pizzaschaufel nicht gleich hin! Denn mit unseren Tipps wirst Du – mit ein wenig Routine, zum absoluten Pizzaiolo.

Rezept für einen langsamen Pizzateig

⌚ 15 Min. + 2 Std. aufgehen lassen
+ 24 Std. im Kühlschrank gehen lassen + 2 Std. temperieren
+ 2 Min. backen

🌿 vegetarisch / Ergibt 4 Pizzas

500 g	Mehl
1½ TL	Salz
⅛ Würfel	Hefe (ca. 5 g)
3 ¼ dl	kaltes Wasser
2 EL	Oliveneröl



1. Teig herstellen

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. ruhen lassen.

Anstelle von Mehl, Pizzamehl oder Manitobamehl verwenden oder die Hälfte des Mehls durch Vollkornmehl ersetzen.

TIPP: Mehl zum ausziehen

Verwende Semolamehl oder Griessmehl.

Das grobe Mehl verhindert ein Festkleben und erleichtert den Transport der Pizza von der Arbeitsfläche in den Ofen und macht die Pizza knuspriger.



2. Teig zu Kugeln formen

Teig vierteln, auf wenig Mehl zu Kugeln formen, auf einen Teller legen. Teigkugeln mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank nochmals ca. 24 Std. aufgehen lassen. Danach 2 Std. bei Raumtemperatur temperieren.

Semola ist ein italienisches Hartweizen-Mehl.

Pizzateig aufbewahren

Nicht verwendeter Teig kann 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die geformten Pizzaballen oder ausgezogene Teige auf einem Blech einfrieren. Sobald sie durchgefroren sind, einzeln gut verpacken oder vakuumieren. Vor der Weiterverarbeitung über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.



3. Pizzateig ausziehen

Teigkugeln auf wenig Mehl flach drücken, von der Mitte aus nach aussen formen, bis zu einem Durchmesser von ca. 25 cm und einem etwas dickerem Rand.

Mehr Tipps auf der Rückseite →

Jetzt gehts los

Verwende lieber weniger, dafür geschmacklich hochwertige Zutaten. Weniger Belag auf der Pizza erleichtert auch das Aufladen der Pizza auf die Pizzaschaufel.

Beginne mit Tomatensauce, streue Gewürze drüber, Käse und den restlichen Belag. Rucola, Basilikum und Trockenschinken erst nach dem Backen zugeben.

Zügig Arbeiten

Je länger die ungebackene, belegte Pizza auf der Arbeitsfläche liegt, desto mehr zieht der Teig Flüssigkeit und wird weich. Somit wird das Teighandling und Aufladen der Pizza auf die Schaufel schwieriger.

Pizzaofen Vorheizen

Pizzaofen auf höchster Stufe für ca. 10 Min. vorheizen. Der Backraum wird bis zu 500 Grad heiss.

Pizza auf Schaufel aufladen

Das Aufladen der belegten Pizza ist nicht ganz einfach und erfordert etwas Übung. Am besten probierst Du es ein paarmal mit einer Pizza ohne Belag aus.

1. Schaufel mit etwas Mehl bestreuen.
2. Schaufel vorsichtig ca. 5 cm unter die Pizza schieben.
3. Schaufel möglichst flach mehrmals ruckartig nach vorne schieben, bis die ganze Pizza auf der Schaufel liegt.

TIPP: Arbeitsfläche und Schaufel mit Griess-, Knöpfli- oder Semolamehl bestreuen, so klebt der Teig am wenigsten.

Pizza wie in Italien

Die hohen Temperaturen im Ofen und die Steinplatte ermöglichen es, eine knusprige Pizza in ca. 2 Min. zu backen. Die Pizza mit der Schaufel mittig auf den Stein legen, Schaufel dabei möglichst flach halten. Die Pizza nach ca. 1 Min. mit Hilfe der Schaufel vorsichtig drehen und ca. 1 Min. zu Ende backen. So wird die Pizza gleichmässig braun und knusprig.

Mehrere Pizzen backen

Zwischen den Backgängen den Stein mit Hilfe der Drahtbürste von verbranntem Mehl und Rückständen befreien. Diese können seitlich vom Stein gefegt werden. Für gleichmässig knusprige Ergebnisse, vor dem nächsten Backgang den Stein etwas aufheizen lassen.

Und sonst so?

Pizzaofen während des Betriebs nicht berühren, Oberfläche ist heiss. Nur im Aussenbereich benutzen.

Reinigung

Den Pizzastein ausschliesslich trocken reinigen. Der Stein bekommt nach häufigem Benutzen eine Patina. Pizzaofen nach vollständigem Auskühlen mit feuchtem Tuch und ohne Reinigungsmittel reinigen. Bei Nichtgebrauch mit Hülle abdecken und Gasflasche zudrehen.

Pizzastein aufbewahren

Lagere den Pizzastein separat an einem trockenen Ort. Unter der Abdeckhaube im Pizzaofen kann sich etwas Feuchtigkeit bilden, was beim Aufheizen zum Bruch des Pizzasteins führen kann. Sollte der Pizzastein trotzdem feucht werden, lasse ihn mindestens 48 Stunden bei Raumtemperatur trocknen, bevor Du ihn wieder verwendest.

Weitere Tipps zum Gebrauch des Ofens findest Du in der Bedienungsanleitung.



*Viel Spass
beim
Backen!*