



Pizza Napoletana

Zutaten für 10 Pizzen

Zutaten für den Teig:

1,7kg	Mehl Typ 00 oder 405
1l	kalt Wasser
50g	Meersalz (fein)
3g	Frischhefe oder alternativ
1,5g	Trockenhefe
etwas	Mehl für die Arbeitsplatte

Zutaten für den Belag:

4-5 Dosen á 250 g	San Marzano Tomaten geschält
7-10 g	Salz
70 g	Büffelmozzarella D.O.P oder Fior di Latte
50g	Meersalz (fein)
	Frische Basilikumblätter
etwas	Parmesan
	Olivenöl

Zubereitung:

Als erstes das Wasser in eine Rührschüssel geben, dann das Salz zugeben und komplett auflösen lassen. Zu Beginn ca. 10% vom Mehl und der Hefe zugeben, dies gut vermengen. Anschließend das restliche Mehl in kleineren Portionen zugeben und nach einer kurzen Ruhephase von 3-4 Minuten den Teig ohne weitere Zugabe von Mehl komplett kneten. Die Knetdauer in einer Küchenmaschine auf geringster Stufe beträgt 10-12 Minuten. Sobald der Teig glatt ist, wird er zu einer großen Kugel geformt.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen und danach in kleine Kugeln zu 280 Gramm portionieren und weitere 8 Stunden abgedeckt gehen lassen.

In beiden Gärphasen den Teig mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie bedecken. Die „Portionskugeln“ sollten optimaler Weise in einem geschlossenen Gefäß mit einem Abstand von ca. 10cm gehen gelassen werden.

Die Pizza Napoletana benötigt hohe Backtemperaturen (ca. 485 Grad), deshalb wäre es ideal, im Haushaltsbackofen einen Pizzastein oder Pizzastahl zu verwenden. Den Backofen auf höchster Temperatur ca. 30 Minuten vorheizen.

Auf der Arbeitsfläche einen Haufen mit Semola zum Öffnen der Pizza legen und die Teigballen im Semola „aufmachen“.

Den Teig mit den Händen von innen nach außen ausbreiten und dabei nicht auf den Rand drücken, da dadurch die Luft eingearbeitet wird.

Ab einer Größe bei der die Hände in die Mitte passen wird der Teig kreisförmig von innen nach außen „gestretcht“.

Danach ca. 90 Gramm Tomatensauce kreisförmig auf den Teig auftragen.

Anschließend die Pizza mit dem Käse und dem Basilikum belegen und mit etwas Parmesan bestreuen sowie einen Schuss Olivenöl in Form einer „6“ beträufeln.

Je nach Ofen mit oder ohne Pizzastein variiert die Backzeit extrem, hier hilft nur probieren, aber nach 3-6 Minuten mit einem Stein oder einem Pizzastahl müsste die Pizza am Rand aufgegangen sein. Sie ist dann schön braun und knusprig fluffig.

Zur Not kann man auch sein umgedrehtes Backblech auf der höchsten Schiene einsetzen.

Buon Appetito!