

Pizza backen im Lehmbackofen

Rezept

für ca. 4 +- 5 Teiglinge mit ca. 20 cm Durchmesser und 190 g
besonders bekömmlich durch reduzierte Hefe und lange Gärzeit

wichtig: kein Olivenöl, damit sie im Lehmbackofen nicht so braun und trocken wird

310 g Wasser (ca. 35° warm)
10 g Salz
450 g Weizenmehl 550
50 g Dinkelvollkornmehl
5 g Frischhefe

einen Tag vor dem Backen:

- am Abend in dieser Reihenfolge alles in eine Rührschüssel wiegen und mit der Hand mischen, anfängliches Kleben ist normal, gut kneten auf unbemehlter Arbeitsfläche oder in Schüssel, immer wieder Teig dehnen (lang ziehen) und zur Hälfte zusammenfallen.
- Teig eine Stunde mit Folie bedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen, nach 30 min. dehnen und falten
- danach abgedeckt im Kühlschrank 8 – 12 Std. kühl stellen

am Backtag:

- Am Morgen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 5 Stücke teilen mit Teigkarte
- locker mit der Hand rund formen, nicht kneten, Oberseite straff ohne Falten
- Teiglinge in leicht gefetteter Form setzen, abgedeckt 8-12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen

Am Ofen:

- 30 min. vor dem Belegen ins Warme stellen
- Holzschieber mit Gries/Mehl leicht bestreuen (mit Streuerdose)
- Teigling mit Unterseite auf den Holzschieber legen und mit den Fingern von innen nach außen drückend rund formen und breiten Rand lassen, drehend breit ziehen
- einen Eßlöffel Tomatensauce darauf verteilen und mit Käse bestreuen, Rand freilassen, wenig Belag darauf verteilen
- drehend testen, ob die Pizza noch rutscht
- sofort in den Ofen schießen - (mit kleinem Ruck vom Schieber schubsen)
eine zweite Pizza kann man mit dem anderen Brotschieber gleichzeitig vorbereiten und hintereinander in den Ofen geben. Backtüre schließen
- nach ca. 2 min. je nach gewünschter Bräunung mit rundem Stahlschieber heraus holen (mit leichtem Schwung unter die Pizza fahren) 4 min. nach ca. 45 min. backen

Rezept von Margaretha Dreier, mantu@online.de, leicht verändert nach Lutz Geißler, aus „Die besten Fladenbrote der Welt“, Bücherei Poing oder <http://www.brotbackbuch.de/>