



Pizzateig - 6 Häufige Pizza-Fehler ... und wie es richtig geht!

★★★★★

Teige & Massen

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

Du brauchst:

500 g Mehl

350–400 ml Wasser

1 g Trockenhefe bzw. 3 g frische Hefe

2 TL Salz

BESCHREIBUNG

Was haben der Kölner Dom und die Pizza gemeinsam? Beide sind derart bedeutende Schöpfungen der Menschheit, dass sie die UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt hat.

Der Vorteil an der Pizza ist indes, dass man dieses Weltkulturerbe ganz einfach zu Hause nachmachen kann. Für den Teig braucht man immerhin bloß 4 Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz – da kann man doch nicht so viel falsch machen, oder?

Leider steckt hierbei der Teufel – wie so oft – im Detail. Denn der Teig sollte leicht wie eine Wolke sein: außen mit einer hauchdünn-krossen Kruste, aber innen fluffig zart. Und dafür braucht man keinen Steinofen!

Mit dem richtigen Teig steht und fällt das Gelingen einer perfekten Pizza. Diese häufigen Fehler solltest du daher unbedingt vermeiden:

1.) Zu viel Hefe

In Deutschland ist Hefeteig sehr beliebt. Deshalb ist Trockenhefe auch genau so abgemessen, dass sie für einen Hefeteig mit 500 g Mehl ausreicht. Manche empfehlen sogar, Pizzateig für den Extra-Hefe-Kick mit Bier zuzubereiten.

Aber Pizza ist kein Pflaumenkuchen! Die Hefe hat einen viel zu starken, süßlich-säuerlichen Eigengeschmack, der in einer typischen Pizza italiana nichts zu suchen hat.

Für 500 g Mehl ist daher 1 g Trockenhefe (bzw. 3 g frische Hefe) vollkommen genug – ohne dass du dir Sorgen machen müsstest, dass der Teig nicht richtig aufgeht. Dafür sorgen nämlich die folgenden Punkte.

2.) Zu wenig Wasser

Die meisten Pizzateig-Rezepte in deutschen Kochbüchern und im Internet bestehen aus zwei

Dritteln Mehl und einem Drittel Wasser. Das mag ganz praktisch sein, wenn es schnell gehen soll: Der Teig lässt sich bereits nach kurzer Zeit kneten und ausrollen, ohne zu kleben.

Aber die Konsistenz des Teigs ist nach dem Backen kuchenartig, fest und trocken. In Neapel mischt man das Mehl und das Wasser sogar im Verhältnis 1:1! Für den Hausgebrauch empfiehlt es sich jedoch, auf 500 g Mehl etwa 350–400 ml Wasser zu verwenden – kaltes Wasser wohlgemerkt.

3.) Falsches Mehl

In der Internet-Enzyklopädie Wikipedia liest man, die alte italienische Mehl-Klassifikation „Tipo 00“ sei vergleichbar mit der in Deutschland verbreiteten „Type 405“. Das stimmt aber nur fast.

Denn in Italien steht die Bezeichnung „Tipo 00“ für ganz unterschiedliche Mehlsorten, die sich je nach Verwendungszweck in ihrem Kleberanteil (Gluten) unterscheiden. Der liegt bei italienischem Pizzamehl recht hoch, und zwar bei um die 14 %.

Mit diesem hohen Kleberanteil wird der Teig flexibler und lässt sich extrem dünn ausrollen (oder in der Luft kreisen), ohne dass er sich gleich wieder zusammenzieht.

Wer kein spezielles Pizzamehl zu Hause hat, kommt aber natürlich auch mit dem gewöhnlichen Hausmehl „Type 405“ zurecht.

4.) Zu wenig Ruhe

Einer der größten Denkfehler, die beim Pizzabacken existieren, ist der Glaube, dass der Pizzateig nur so lange gehen müsse, bis er sein Volumen verdoppelt habe. In Wirklichkeit ruht der Teig beim Italiener mindestens 8 Stunden!

Und zwar erfolgt die Ruhezeit des Teigs in zwei Phasen: In der ersten Phase gärt der 20 Minuten lang glattgeknetete Teig für 2 Stunden – abgedeckt mit einem feuchten Tuch. In der zweiten Phase wird der Teig zunächst einmal portioniert und zu Kugeln geformt. Diese Teigkugeln lässt man nun noch einmal für mindestens 6 Stunden in einem trockenen, aber luftdicht verschlossenen Gefäß gehen.

5.) Zu warm

Beim Gehen des Teigs sollte die Temperatur nicht höher als Raumtemperatur sein. Zwar gärt die Hefe schneller, je wärmer es ist. Manche heizen ihren Ofen dafür sogar auf 40 °C vor. Dieser Turbo tut dem Teig aber gar nicht gut. Wer den Teig einen Tag vorher zubereitet, kann ihn sogar für die zweite Ruhephase in den Kühlschrank legen.

Lass dich also nicht nervös machen, wenn der Teig nach der ersten Ruhephase noch kaum aufgegangen ist. Das passiert schon noch und dann so gleichmäßig fein, dass der Pizzateig wirklich an eine schaumige Wolke erinnert.

6.) Auf dem Blech

Blechpizza kennt wohl jeder schon aus Kindertagen. Im Prinzip lässt sich dagegen auch nichts einwenden – richtige Pizza ist der herzhafteste Blechkuchen aber nicht. Das Problem liegt vor allem

darin, dass der Boden dabei nicht heiß genug wird – ein Backblech speichert nun mal keine Hitze.

Ein Pizzastein oder eine gusseiserne Pfanne, die du im Ofen mit vorheizt, sind da durchaus anständige Alternativen. So kommst du an das wahre Pizza-Feeling à la Steinofen ganz nah heran.

ZUBEREITUNG

So geht es:

Die Hefe mit etwas Mehl und Wasser anrühren, dann alle Zutaten mindestens 20 Minuten lang durchkneten.

Den Teig für 2 Stunden mit einem feuchten Tuch abgedeckt und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nochmal durchkneten, portionieren und in einem trockenen, luftdichten Behälter (Tupperbox oder mit Frischhaltefolie abgedeckt) für mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

Auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, nach Wunsch belegen und auf einem vorgeheizten Pizzastein bei 260 °C Umluft für 4-8 Minuten backen.

NOTIZEN

Ob du deine Pizza weiterhin wie bisher zubereiten willst, steht dir freilich offen. Mit Sicherheit lohnt es sich jedoch, einmal diese Pizza-Tipps selbst auszuprobieren – für ein kleines Stück Weltkulturerbe auf deinem Esstisch.