



Pizzateig

Zutaten:

450g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle

50g Weizengrieß oder Dinkelgrieß von der Vogt Hofmühle

13g Salz

250ml lauwarmes Wasser

5g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen. Das Wasser darf nur lauwarm sein, sonst sterben die Hefekulturen ab. Mehl mit Grieß und Salz vermischen. Der Grieß macht den Teig knuspriger. Das Hefe-Wassergemisch zu den restlichen Zutaten geben und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend mit dem Rührgerät mindestens 15 Minuten verkneten. Die lange Knetzeit ist wichtig, da hierdurch der Teig elastischer wird. Den Hefeteig nun min. 8h, besser jedoch 24h, abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche faustgroße Kugeln formen (ca. 180-200g). Die Kugeln mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmals 90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die einzelnen Teigkugeln über eine umgestülpte Schüssel geben und in die gewünschte Größe ziehen (nicht ausrollen!). Auf ein mit Grieß bestreutes Schneidebrett legen, zuerst die Tomatensoße, dann Käse und evtl. Gewürze, zum Schluss nach Wahl, z.B. mit Schinken, Pilzen, Garnelen, Zwiebeln usw. belegen.

Auf den vorgeheizten Pizzastein geben und ca. 5-7 Min bei 300°C oder 8-12 Minuten bei 250°C ausbacken.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de