



Pizzawolke, genial

Zutaten:

Vorteig. . .

470 g Weizenmehl glatt 00
470 ml Wasser, kalt
5 g Germ, frisch

Hauptteig. . .

700 g Weizenmehl glatt 00
290 ml Wasser, kalt
15 g Germ, frisch
30 ml Olivenöl

3 TL Salz

100 ml *gut abgeschmeckte Tomatensauce (auf meiner Webseite 😊)*

Topping nach Gusto: Parmesan grob gerieben, Mozzarellastücke, Olivenöl und Oregano

Herstellung:

1. Wasser, Mehl und Germ grob vermengen bis eine Paste entsteht. In eine Schüssel geben, mit einem Deckel abschließen und über Nacht oder mindestens 6 - 8 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
2. Am nächsten Tag musst du den Hauptteig herstellen: dazu den Vorteig, Mehl, Olivenöl, Hefe und einen guten Schluck Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Kneten beginnen. Sobald das komplette Wasser aufgenommen wurde, darfst du das restliche Wasser hinzuzufügen und kurz darauf das feine Meersalz.
3. Wenn der Teig geschmeidig ist, wird der er ein paarmal gedehnt & gefaltet, auf Spannung geschliffen und 15 Minuten abgedeckt ruhen gelassen.
4. Anschließend den Teig auf 20 Stücke portionieren zu je 100g.
5. Die Stücke zu Teiglingen schleifen und dann in eine mit Olivenöl ausgepinselte ca. 30cm große Backform (Kuchen- oder Auflaufform) legen. Rund muss die Form nicht zwingend sein.
6. Die Teiglinge dürfen jetzt nochmal eine Stunde mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ruhen.
7. Danach mit Tomatensoße bestreichen und für 20 Minuten bei **190** Grad Ober- Unterhitze mit viel Dampf vorbacken.
8. Die Pizzawolke rausholen, mit Parmesan, Mozzarella, Olivenöl und Oregano toppen und nochmals für 7 Minuten überbacken.

