

Ein Hauch Italien

HAINSER



8 Tipps für die perfekte Pizza

Das Wichtigste ist, das Pizza backen und -backen zu üben - mit ein wenig Aufwand werden Sie schnell tolle Pizzen backen! Je mehr Pizza Sie backen, desto mehr Geschick bekommen Sie. Um Ihnen bei diesem Vorhaben zu helfen, haben wir einige tolle Tipps für Sie.

1. Verwenden Sie nur Mehl vom Typ "00"

Es ist ein fein gemahltes italienisches Mehl mit viel Gluten, das den Pizzateig leicht zu verarbeiten macht, sich schön dehnt und eine tolle Textur und einen tollen Geschmack hat. Die einzig richtige Wahl.

2. Bei Raumtemperatur dehnen

Nachdem der Teig hergestellt wurde, ist es Zeit, ihn zu dehnen. Pizzateig dehnt sich am besten bei Raumtemperatur. Wenn Sie den Teig also abgekühlt haben, stellen Sie sicher, dass er mindestens 4 Stunden bei Raumtemperatur rausgelegt wird.

Auf der anderen Seite, wenn Ihr Teig zu warm wird, beginnt er zu schwitzen, was bedeutet, dass er als Klebstoff zwischen Ihrem Teig und dem Pizzasachtel fungiert und wahrscheinlich daran kleben bleibt. Sie werden auch feststellen, dass sich der warme Teig zu stark dehnt und sehr leicht reißt.

3. Knetfläche

Den Teig nicht auf der Pizzaschaufel kneten oder formen. Verwenden Sie hierfür andere Oberflächen. Den gekneteten Teig auf eine Pizzaschaufel geben und dann die Zutaten hinzufügen.

4. Alles mit Mehl bestäuben!

Wenn Sie Ihre Pizza dehnen möchten, streuen Sie vorher Mehl auf Ihre Hände und die Arbeitsfläche. Den Pizzasachtel großzügig mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

5. Suche nach Löchern

Nachdem Sie den Teig gedehnt haben, suchen Sie nach Löchern - Wasser, das sich zwischen Pizzasachtel und Teig sammelt, lässt ihn kleben.

Wenn Sie kleine Löcher oder Risse finden, drücke sie diese einfach vorsichtig zusammen. Wenn die Löcher oder Risse zu groß sind, um sie zu schließen, ist es Zeit, eine Calzone zu backen :)

6. Stoppen und schütteln

Wenn Sie dachten, dass das Dehnen des Teigs auf einem Pizzasachtel vorbei ist, müssen Sie nur noch Soße und Toppings hinzufügen. Gönnen Sie sich eine PAUSE! Schütteln Sie den Teig auf dem Pizzasachtel, schnell vorwärts - rückwärts. Der Teig sollte darauf gleiten, das ist ein Zeichen dafür, dass er auch problemlos ohne zu verkleben in den Ofen gleitet. Wenn der Teig am Pizzasachtel klebt und sich nicht bewegt, einfach den Teigrand anheben und etwas Mehl darunter einstreuen.

Nach dem Auftragen der Soße und des Belags ist dies nicht mehr möglich, also behalte diesen vorherigen Schritt im Hinterkopf!

7. Extras

Jetzt können Sie Ihre Pizza mit den gewünschten Zutaten belegen! Beim Pizzabacken gilt eine Faustregel: „Je weniger, desto besser“. Dabei ist die Menge und Art der Zutaten immer eine individuelle Sache. Denken Sie daran, dass übermäßige Mengen an Belag die Pizza beschweren und dann ist etwas Geschick im Umgang mit ihr erforderlich.

8. Geschwindigkeit

Sobald Ihre Pizza ausgedehnt und schön mit Belägen garniert ist, ist es Zeit, sie in den Ofen zu schieben. Zögern Sie nicht zu lange damit. Wenn der Teig zu lange liegen bleibt, ist es sehr wahrscheinlich, dass er am Pizzasachtel kleben bleibt. Dies liegt daran, dass die Soße in den Teig eindringt und somit alles zusammenkleben kann.

Keine Panik. Beginnen Sie einfach damit, den Teig zu dehnen und Ihre Pizza zuzubereiten, wenn Ihr Amante-Ofen fertig zum Backen vorbereitet ist. Sie müssen nur noch die Zutaten auftragen und die leckere Pizza in den Ofen schieben.