ETNA PIZZA-WELT

Rezept-Tipp

Neapolitanische Pizza

witt

www.wittpizza.com

SCHWIERIGKEITSGRAD
MENGE/PORTIONEN

ZUTATEN

TOMATENSAUCE

400 g	San Marzano Dosentomaten D.O.P
1 TL	Meersalz
1	guter Spritzer Olivenöl extra Vergine
1	Handvoll Basilikumblätter
½ TL	Oregano

PIZZATEIG

1 kg	Pizzamehl „00“ (z.B. Caputo Cuoco)
600 g	kaltes Wasser
30 g	feines Meersalz
1,5 g	frische Hefe
Semola Mehl (zum Arbeiten)	

Zubereitung der Tomatensauce

Wir empfehlen, die Tomatensauce bereits am Vortag herzustellen und über Nacht im Kühlschrank ziehen zu lassen. Für die Zubereitung die **Tomaten aus der Dose nehmen** und gut abtropfen lassen. Die abgetropften Tomaten in eine kleine Schüssel geben und mit der Hand (oder einer Gabel, aber keinen Mixer verwenden!) nach und nach fein zerdrücken. Die **Basilikumblätter** fein hacken und zu den Tomaten geben. Die r**estlichen Zutaten** dazugeben und alles gleichmäßig verrühren. Schon ist die Tomatensauce fertig!

Zubereitung des Pizzateigs

Für die Zubereitung des Pizzateigs wird eine große Schüssel benötigt und dort wird die gesamte **Wassermenge und das Salz** hineingegeben. Als nächstes ca. 100 g des Mehls in die Schüssel geben und gut mit der Hand verrühren. Die **Hefe** in die Schüssel geben und ebenfalls mit der Hand gleichmäßig verrühren. Den **Rest des Mehls** nach und nach hinzugeben, dabei weiterhin die Masse mit der Hand vermengen.

Als nächsten Arbeitsschritt, das Mehl auf der Arbeitsfläche verstreuen und den gesamten Teigballen darauflegen. Den Ballen mit beiden Händen so lange **gründlich durchkneten**, bis kein Mehl mehr auf der Arbeitsfläche zu sehen ist (ca. 15 Min.).

Kleiner Tipp: Wer eine Küchenmaschine benutzt, sollte dennoch die letzten 4-5 Minuten mit der Hand fertig kneten, um die richtige Spannung in den Teig zu bekommen.

Der Pizzateig ist fertig, sobald er **ordentlich Spannung** bekommen hat, d.h. wenn wir ihn leicht mit dem Finger eindrücken, muss er selbstständig in seine Form zurückgehen. **Die Kerntemperatur muss dabei zwischen 23° - 26°C liegen.** Den Teigballen als Ganzes für die Stockgare zurück in eine saubere Schüssel legen und **mit einem feuchten Tuch bedecken.** Den Teig in der Schüssel für 2 Stunden bei Zimmertemperatur (16° -18°C) ruhen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit Mehl bestäuben und mit einem Spachtel in 6 gleichgroße Stücke schneiden. **Die einzelnen Teiglinge zu Bällen formen** und in eine Teigballenbox oder flache Form legen. Die Teiglinge für die Stückgare für **24 Stunden bei Zimmertemperatur** (16° -18°C) gehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit ca. verdoppeln und der Teig sollte wieder Spannung haben.

So gelingt die Pizza...

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben (z.B. Semola) und einen Teigling darauf platzieren. Den Teigling von innen mit je zwei Fingern flach drücken, dabei darauf achten, dass ca. **2 cm des Randes unberührt** bleiben.

Hinweis: Wenn der Rand flach gedrückt wird, geht das Volumen verloren und es gibt nach dem Backen keinen **luftigen Pizzarand**. Den Teigling von innen vorsichtig weiter stretchen, um so den Teigdurchmesser allmählich zu vergrößern. Den Vorgang wiederholen bis eine schöne, runde Pizzaform entsteht. **Den ausgebreiteten Pizzateig dünn mit Tomatensoße bestreichen.** Nach Wunsch (und weiteren Rezepten) sparsam mit Zutaten belegen.

Währenddessen den Witt Pizzaofen zünden und ca. für 15 Minuten auf über 450° Celsius vorheizen, denn nur mit der optimalen Hitzeverteilung gelingt die Pizza!

Jetzt ist alles bereit und die Pizza kann im Witt Etna Rotante oder Fermo Pizzaofen gebacken werden. Dafür den **Pizzaschieber sparsam mit Semola Mehl bestreuen.** Nun die Pizza in einem Schwung mit zwei Händen von der Arbeitsfläche auf den Pizzaschieber ziehen und die Pizza auf den vorgeheizten Stein legen. **Beim Modell Rotante auf Knopfdruck den Drehmechanismus für den Pizzastein starten.**

Je nach Hitze im Pizzaofen ist die Pizza in 90 bis 120 Sekunden fertig. Nach der Hälfte der Zeit beim Modell Etna Fermo die Pizza mit dem **Pizzaschieber** anheben, rausziehen und einmal drehen. Im Modell Rotante dreht sich die Pizza automatisch. Wenn der Teig knusprig ist und Farbe annimmt, die Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Ofen nehmen und in gleichmäßige Stücke teilen und genießen.

Praktisches Zubehör von Witt

Witt Pizzawender

Witt Pizza Schieber 12"/30 cm
Witt Pizza Schieber 14"/36 cm

Witt Pizzaschneider Wippe

Witt Pizza Teigschaber

Witt Pizzaschneider Rad

Witt Pizzaofen Bürste

Witt Pizzaofen Abdeckhaube

Witt Pizza Küchenwaage

Witt Pizza Temperaturmesser

Witt Pizzaschieber 12"/30 cm
Witt Pizzaschieber 14"/36 cm

Witt Holz Pizzaroller

montargo

montargo GmbH
Dörnbergstraße 27 - 29
D-34233 Fuldatal

Tel. +49 561 981 86-0
Fax +49 561 981 86-26
info@montargo.de

montargo.de
bit.ly/montargo-facebook
bit.ly/montargo-insta
bit.ly/montargo-youtube

MEHR INFOS
zu den Witt Pizzaöfen

10-2022 / X2235