

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG PIZZA-FLAGGEN

mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Teig:

200 g BÖCKER Le Chef Bio
1000 g Weizenmehl (Type 550)
etwas mehr zum Bearbeiten
750 g Wasser (kalt)
20 g Salz
5 g Frischhefe

Für den Belag:

500 ml Passierte Tomaten
1 Glas Geschnittene schwarze Oliven
1 – 2 Gelbe Paprika (alternativ 1 Dose Mais)
1 – 2 Rote Paprika (alternative eingelegte oder frische Tomaten)
1 – 2 Pckg. Geriebener Käse (nach eigenem Geschmack)

Teigtemperatur: 26 – 28 °C
Reifezeit: ca. 16 – 24 Std. bei 4 – 6 °C
Ruhezeit: ca. 60 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 24 Std.

+

Backzeit: ca. 10 – 15 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Pizzateig zuerst den BÖCKER Le Chef Bio zusammen mit den anderen Zutaten, mit dem Kneithaken der Küchenmaschine ca. 8 - 10 Minuten verkneten. Er sollte sich vom Schüsselboden lösen. Dann den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 60 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig in etwa 12 gleichgroße Teigstücke teilen, diese dann vorsichtig zu kleinen Bällchen formen. Mit ein wenig Abstand zueinander in eine oder zwei gefettete Teigwannen (oder ähnlichem) legen und abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.
3. Nach ca. 16 Stunden die Pizzateige nach Bedarf backen. Dazu den Ofen auf 270 – 280 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. Backblech dabei am besten im Ofen (ohne Backpapier!) belassen, dadurch geht die Pizza im Ofen besser auf.
4. Tipp: Sollte es zu schwierig sein, das Backpapier mit den belegten Teiglingen auf das heiße Blech zu ziehen, Backofen ohne Backblech vorheizen und Teiglinge auf kaltes Blech mit Backpapier legen.
5. Gewünschte Anzahl Teiglinge aus der Teigwanne herausnehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Teig mit den Fingern so mit der flachen Hand formen, dass etwa 1 cm Rand entsteht. Mit genügend Mehl arbeiten.
6. Die fertig geformten Teiglinge auf dem Backpapier verteilen und mit Tomatensoße bestreichen. Mit schwarzen Oliven, roter Paprika (oder Tomaten) und gelber Paprika (oder Mais) jede Pizza wie eine Deutschlandflagge belegen. Natürlich lassen sich hier auch andere Flaggen darstellen.
7. Wenn das Blech im Ofen erhitzt wurde, vorsichtig herausnehmen und Backpapier mit Teiglingen darauf platzieren. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
8. Pizzen auf der mittleren Schiene für etwa 10 – 15 Minuten backen, bis sie einen schönen goldbraunen Rand und Boden haben.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**

Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.

- **Backen mit Saaten und Körnern**

Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.

- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**

Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.

- **Einschneiden des Teiglings**

Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.

- **Knusprige Kruste**

Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben (Vorsicht Verbrennungsgefahr!). Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.

- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**

Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.