

 VEGAN

NEU!

SCHNELLE SAUERTEIG-PIZZA

mit BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn

Für den Hauptteig:

15 g BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn

500 g Weizenmehl (Type 550) + etwas mehr zum Bearbeiten

350 ml Kaltes Wasser (ca. 10 °C)

10 g Salz

10 g Frischhefe

Teigtemperatur: ca. 24 – 28 °C

Reifezeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.

Für den Belag:

500 ml passierte Tomaten

geriebener Käse
(nach eigener Vorliebe)

Weitere Zutaten nach Belieben auswählen



einfach



Gesamtzeit: ca. 2,5 Std.

+ Backzeit: ca. 10 – 15 Min.

ZUBEREITUNG

- Den BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn mit allen weiteren Zutaten in der Küchenmaschine ca. 8 – 10 Minuten verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Dann abgedeckt bei ca. 20 °C etwa 120 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig in 3 – 4 gleich große Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen, z. B. durch Falten. Danach weitere 15 – 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Ofen auf 270 – 280 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (alternativ 250 °C). Das Blech dabei im Ofen lassen – ohne Backpapier!
- Nach der Teigruhe die Teiglinge mit Nudelholz oder per Hand vorsichtig zu runden Pizzaböden formen.
- Die Teiglinge auf Backpapier legen, mit Tomatensoße bestreichen, dann Käse und restliche Zutaten darauf verteilen.
- Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen. Mit Hilfe einer zweiten Person das Backpapier samt belegter Pizzen vorsichtig auf das heiße Blech ziehen.
- Pizzen auf mittlerer Schiene ca. 10 – 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



BÖCKER
SOURDOUGH

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop