



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

1. 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.
2. 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.
3. Den Ofen auf 270 – 280 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (alternativ 250 °C). Das Blech dabei im Ofen lassen – ohne Backpapier!
4. Nach der Teigruhe die Teiglinge mit Nudelholz oder per Hand vorsichtig zu runden Pizzaböden formen.
5. Die Teiglinge auf Backpapier legen, mit Tomatensoße bestreichen, dann Käse und restliche Zutaten darauf verteilen.
6. Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen. Mit Hilfe einer zweiten Person das Backpapier samt belegter Pizzen vorsichtig auf das heiße Blech ziehen.
7. Pizzen auf mittlerer Schiene ca. 10 – 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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