

CAMPINGPIZZA

mit BÖCKER Sauerteig Starter Weizen

BÖCKER[®]
SOURDOUGH



einfach



Gesamtzeit ca. 1,5 Std.

Zubereitung

1. Für den Teig Trockenhefe, Wasser und Zucker, Honig oder Agavendicksaft im Mixtopf auf Stufe 1 bei 37 °C für 3 Minuten vermengen. Bei Nutzung eines haushaltsüblichen Mixers einfach lauwarmes Wasser nutzen.
2. **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**, Weizenmehl, Öl und Salz hinzugeben und alles für 3 Minuten (Teigstufe) zu einem homogenen Teig verkneten – der Teig darf etwas kleben. Sollte er zu klebrig sein, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.
3. Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Nach der Ruhezeit Teig in ca. 4 – 6 Portionen teilen und auf Pfannengröße ausrollen.
5. Eine Pfanne mit aufgelegtem Deckel und ohne Öl auf dem Herd vorheizen.
6. Ausgerollten Pizzafladen in der Pfanne von einer Seite so lange backen, bis er leichte Blasen schlägt und von unten leichte Röststellen hat. Dann wenden.
7. Anschließend Tomatensoße darauf verteilen, mit Käse bestreuen und sofort den Deckel auflegen.
8. Pizza für einen kurzen Moment in der Pfanne backen, bis der Käse anfängt zu schmelzen.
9. Pizza mit frischem Basilikum, italienischen Kräutern oder Oregano bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 – 6 Pizzen (je nach Pfannengröße):

Für den Teig:

- 100 g **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**
- 1 Pck. Trockenhefe
- 360 g Wasser
- 1 TL Zucker, Honig oder Agavendicksaft
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 20 g Öl
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- Tomatensoße
- Geriebenen Käse (Tipp: Mozzarella oder fettarmer Gouda schmelzen sehr gut!)
- Sonstigen Belag nach Wunsch

Viel Spaß beim Nachbacken!

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

Jetzt Bestellen!

