

## Pizzateig

### Hauptteig

400 g Dinkelvollkornmehl	20 %
1600 g Tipo 0 (Weizen 550)	80 %
12 g Frischhefe	0,6 %
80 g Olivenöl	4 %
40 g Salz	2 %
1500 g Wasser (20°C)	75 %
200 g süße Sahne	10 %

Alle Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 8–10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, elastischen Teig kneten (Teigtemperatur: ca. 26°C).

1 Stunden Gare bei ca. 20°C. Den Teig intensiv dehnen und falten und anschließend für 48–72 Stunden bei 4–5°C reifen lassen.

15 x 250 g-Stücke abstechen, schonend zu kreisrunden flachen Teiglingen von 30 cm Durchmesser ausziehen. Ist der Teig zu störrisch, 5–10 Minuten Ruhe einplanen.

Die Teiglinge 30 Minuten gut bemehlt ruhen lassen und anschließend belegen.

Bei 300°C 5–8 Minuten backen.

### Zubereitungszeit am Backtag

bis zum Backen: ca. 45 Minuten

bis zum fertigen Brot: ca. 1 Stunde

### Umrechnungsfaktor Haushaltsmenge:

Alle Zutatenmengen durch 15 teilen (ergibt 1 Pizza zu 250 g Teig).

	Tag 1	Tag 2	Backtag	Backen	fertig
<b>Pizza</b>	8.00 Teig		10.15 Formen – 10.25 Stückgare – 10.50 belegen	11.00	11.15