

Sizilianische Blechpizza

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Teig

- 500g Caputo Blau 00
- 12.5g Salz
- 28g Olivenöl
- 4.5g Trocken-Hefe

- 380g Wasser

Rest

- Endlosviel Olivenöl

Sauce & Belag

- TODO

Zubereitung

1. Teig Kneten: 5min Stufe 1, 8min Stufe 2
2. Bei Raumtemperatur gehen lassen bis Volumen verdoppelt
3. 10h im Kühlschrank gehen lassen bis nochmal verdoppelt
4. Zusammenschlagen, Rundwirken und etwas akklimatisieren lassen
5. Auf stark geöltem Blech mit hand bis in die Ecken dehnen (zieht sich noch zusammen)
6. Über ~1:30h 2-3x weiter ausdehnen
7. Unterseite mit Olivenöl fluten
8. Sauce aufbringen
9. 20min gehen lassen
10. Mit Sauce blindbacken bis fest
11. Belegen und fertigbacken

Quellen

- Pizzamaking?

