URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Pizza

Zutaten

Poolish

250g	*Dinkelmehl, Typ 630*
250ml	*Wasser*
4g	*Hefe*

Hauptteig

250g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
50g	Lievito Madre aus dem Kühlschrank *(dient hier hauptsächlich dem Aroma. Kann auf*
12g	Salz
30g	Öl

Zubereitung

- Für den Poolish Dinkelmehl Typ 630, Wasser und Hefe verrühren und **2 Std** abgedeckt bei ca. 23°C gehen lassen
- Khorasanmehl, Lievito Madre und Salz zugeben und **5 Minuten** langsam kneten
- Öl zugeben und **2-3 Minuten** unterkneten
- Den Teig abgedeckt **4 Stunden** in der Schüssel gehen lassen und nach jeweils **1 Stunde** dehnen und zusammenfalten
- auf einer bemehlten Fläche auskippen und in **2** gleiche Stücke teilen
- nochmals durchkneten und auf bemehlter Fläche mit den Händen zu einer quadratischen (oder runden) Fläche formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Rand dabei etwas dicker lassen
- **1** Packung passierte Tomaten mit einem EL Oregano und **1/2 TL** Salz mischen
- Den Teigboden mit Tomatensoße bestreichen, mit Pizzakäse bestreuen und nach Belieben belegen

Tipp1: Den Teig nach dem Kneten 1/2 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend für 12 – 24 Std in den Kühlschrank stellen

Tipp2: einen tollen Biss bekommt der Pizzaboden, wenn du anstelle von 250g Khorasan Vollkornmehl “extrafein” nur 100g Khorasan Vollkornmehl “extrafein” und 150g Grießmehl (Khorasan oder Emmer) verwendest