



PIZZA



NAPOLETANA PDF

Anleitung für die perfekte italienische Pizza



In dieser PDF fasse ich nochmal für dich zusammen wie du **die perfekte italienische Pizza vom Gasgrill** zubereitest und was dabei zu beachten ist.

Wenn du diese einfache Anleitung Schritt für Schritt befolgst wirst du nie wieder eine andere Pizza wollen. **Das verspreche ich dir.**

Legen wir also direkt los.

Übrigens, eine komplette Video-Anleitung findest Du hier:
<http://rubandsmoke.de/pizza-napoletana>



Kurzübersicht PDF

- 1 Zubereitung des perfekten Pizzateigs
- 2 Der perfekte Belag und die perfekte Sauce
- 3 Grill mit Pizzastein vorheizen
- 4 Den Teig richtig ausdrücken ausziehen ohne Zerreißen & Belegen
- 5 Wie Du einen Pizzastein richtig benutzt
- 6 Einkaufsliste



1.1 der perfekte Pizzateig Zutaten für 6 Pizzen*:



1 KG 00 Pizzamehl mit einem Proteingehalt von mind. 12 % (steht auf der Mehlpackung). Alles unter 12 % ist weniger geeignet da das Eiweiss extrem wichtig ist um den Teig elastisch zu machen. **Empfehlung** : Caputo Pizzeria Mehl aus Neapel

600 ML Wasser : Ihr könnt Leitungswasser nehmen. Achtet darauf dass dieses **Zimmertemperatur** hat. Die Neapolitaner nehmen natürlich ausschließlich gutes Mineralwasser ohne Kohlensäure



8 Gramm frische Hefe (wenn du Trockenhefe verwendest dann nimm die Hälfte)

30 Gramm feines Meersalz

+Geheimzutaten für die Pizza vom Gasgrill

20 Gramm Olivenöl um den Rand zu bestreichen

12 Gramm Zucker für die richtige Farbe

* Zutatenrechner auf
<http://rubandsmoke.de/pizza-napoletana>





1.2.1 Zubereiten des Teiges von Hand

- 1 600 Gramm Wasser (bitte abwiegen da Messbecher oft ungenau sind) in eine Schale geben
- 2 Salz mit der Hand auflösen
- 3 10 % des Mehls zugeben und durchmischen bis eine Konsistenz wie beim Pfannkuchenteig entsteht.
- 4 Hefe mit den Fingern auflösen (diese vorgehensweise sorgt dafür dass Salz und Hefe nicht direkt zusammenkommen)
- 5 restliches Mehl bis auf einen kleinen Rest zum Hände saubermachen und dann Zucker zugeben.Vom Rand nach innen arbeiten bis ein gebundener Vorteig entstanden ist.
- 6 Vorteig auf die Arbeitsplatte geben und mit dem Restmehl die Hände saubermachen.
- 7 Teig falten und kneten bis Kerntemperatur 23 bis 26 Grad oder der Teig beim Fingerdruck elastisch zurückspringt.
- 8 Teig mit Händen umarmen und über die Arbeitsplatte ziehen bis er genügend Spannung an der Oberfläche hat und zu einer schönen geschmeidigen Kugel wird.



(Der gesamte Prozess dauert 15 bis 20 Minuten)

Teig 30 Minuten unter Schale / feuchtem Küchentuch ruhen lassen





1.2.2 Zubereitung mit einer Küchenmaschine

- 1 Knethaken für die Küchenmaschine verwenden
- 2 600g abgewogenes Wasser in die Küchenmaschine geben.
- 3 Hefe dazugeben und kurz von Hand auflösen
- 4 10 % des Mehls dazugeben und Knethaken 5 Minuten auf kleinster Stufe laufen lassen
- 5 Langsam das Salz zugeben und dann den Zucker
- 6 Jetzt nach und nach restliches Mehl dazu und so lange weiterlaufen lassen bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst und das Mehl komplett aufgenommen hat.
- 7 Teig rausnehmen auf Arbeitsplatte, falten und über den Tisch ziehen (in den Arm nehmen) bis er schön weich und elastisch ist und bei Fingerdruck zurückspringt.

Der gesamte Prozess dauert ca 10 bis 15 Minuten



1.3. Teigbälle formen



- 1 Teigkugel halbieren und Teiglinge mit 280 Gramm mit dem Spatel abstechen oder mit dem Messer schneiden (auf keinen Fall reißen da du damit die Eiweisskleberstrukturen kaputt machst)
- 2 Teig von vorne nach hinten falten
- 3 die Oberseite nach unten drehen und dann den Teig um 90 c drehen.
- 4 4 bis 5 mal wiederholen bis der Teig genügend Spannung an der Oberfläche hat.
- 5 mit dem Daumen und den Zeigefingern an den Seiten nach unten drücken und Teigkugel mit den Fingern schliessen.



1.4. Teig ruhen lassen



- 1 Teiglinge in gleichmässigem Abstand auf ein eingemehltes Backblech geben und mit Frischhaltefolie verschliessen.
- 2 Dann den Teig 6 bis 8 Stunden gehen lassen (Volumen sollte sich verdoppelt haben)



2. Der perfekte Belag und die perfekte Sauce

Tomatensauce

80 bis 100 Gramm geschälte Tomaten aus der Dose pro Pizza **von Hand zerdrücken**.

Auf ein Kilo Tomaten kommen 10 Gramm feines Meersalz .

Basilikum nach Geschmack dazugeben und einen Schuss Olivenöl extra vergine.

Nochmal **mit dem Löffel mischen und ziehen lassen .**

That's it! Weniger ist mehr bei der perfekten Pizza!

Mozarella

Kuhmilchmozarella am besten Fior di Latte (**pro Pizza ca 80 bis 100 Gramm**) zuerst in Scheiben und dann in Stifte schneiden (damit er beim Backen optimal schmilzt).

Bis zur Verwendung im **Sieb abtropfen damit er noch an Feuchtigkeit verliert .**

Tipp : Keinen Büffelmozarella , da dieser zu feucht ist.

Basilikum

frischen Basilikum im Topf immer erst kurz vorher abschneiden damit er schön frisch ist.

Pecorini oder Parmesan

Je nach Geschmack frisch in eine Schale reiben.

Olivenöl

Squeeze Flasche mit Olivenöl extra vergine vorbereiten.



3. Grill mit Pizzastein vorheizen



- 1 Topfdeckelhalter von Ikea oder Kuchenform in der Mitte des Grills ausrichten.
- 2 Stein darauflegen das nacher das Verhältnis zwischen Ober und Unterhitze stimmt.
- 3 Brenner deines Grills ca. 15 Minuten **auf voller Stufe vorheizen** . Sobald Deckeltemperatur bei mindestens 270°C **mittlere Brenner auf kleinste Stufe** stellen.

Bei Pizza gilt: Je heißer der Grill desto besser. Alles ab 270°C ist top.



4. Den Teig richtig ausdrücken ausziehen ohne Zerreißen

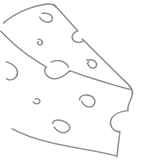
- 1 Eine Schale mit Mehl vorbereiten
- 2 Frischhaltefolie vorsichtig entfernen und dann mit Hilfe von Mehl einen Ballen in einem Zug herausholen . Wichtig: Die restlichen Teigballen wieder abdecken damit sie nicht austrocknen
- 3 3 bis 4 mal im Mehl in der Schale wenden .
- 4 Noch ein wenig Mehl auf die Arbeitsplatte und dann deinen Teig drauflegen .
- 5 Den Teig in eine runde Form bringen.
- 6 Mit den Zeigefingern ein X machen und Fingerspitzen zusammenlegen.
- 7 Mit den Fingerflächen (nicht mit den Fingerspitzen) die Luft in den Rand drücken und dabei mehrmals drehen bis eine Scheibe so gross wie deine Handfläche entstanden ist. Dabei darauf achten, nicht den Rand zu drücken der ca 1,5 cm dick sein sollte .
- 8 Nochmal etwas Mehl unter die Pizza schieben .
- 9 Beim Dehnen des Teiges linke Hand an den Teigrand anlegen und im Uhrzeigersinn immer weiterschieben während die rechte Hand zieht und dabei nicht den Rand drückt.
- 10 Ausziehen bis zu einem Durchmesser von ca. 30 cm.



BELAG

- 1 3 Esslöffel Tomatensauce mit dem Löffel in kreisförmigen Bewegungen auf der Pizza verteilen ohne sie dabei auf den Rand zu bringen
- 2 Parmesan oder Pecorini nach Geschmack und noch Olivenöl in Form einer sechs auf die Pizza geben (Der Trick um immer die richtige Menge zu dosieren)

5. Einen Pizzastein richtig verwenden



- 1 feiner Hartweizengriess (für den noch besseren Geschmack) unter den Teig und auf die Schaufel bringen
- 2 Teig anzupfen und die Fingerspitzen unter den Teig bringen . So drückst du die Luft nicht aus dem Rand und kannst die Pizza ganz einfach auf deine Schaufel ziehen.
- 3 Auf der Schaufel zurechtziehen zu deiner gewünschten Grösse.
- 4 Pizza jetzt zügig(sie fängt sonst an zu kleben) auf den vorgeheizten Stein bringen (Grill hat jetzt wie oben beschrieben mindestens 270°C).
- 5 Die vordere Kante der Schaufel jetzt auf dem Stein anlegen und hinten ca. 1 cm anheben und
- 6 in 3 kurzen Ziehbewegungen auf den Stein bringen.
- 7 Dann den Deckel schließen und ca. 2 Minuten backen .
- 8 Rausnehmen und auf Backofenrost legen damit der Dampf den Boden nicht durchweicht .
- 9 4 bis 5 frische Basilikumblätter drauf, ein wenig frischen Pfeffer und mit einem Pinsel das Olivenöl aus der Squeeze Flasche auf dem Rand verteilen und die Pizza gleich wieder um 180 Grad gedreht* auf den Stein bringen.
- 10 Jetzt braucht sie noch 3 bis 4 Minuten (Je nach Hitze Deines Grills) und schon ist sie fertig. Immer wieder kurz reinschauen und bei gewünschter Bräune rausnehmen
- 11 Pizza noch kurz auf dem Rost liegen lassen und dann mit einem Pizzaroller schneiden.

...und den geilen Scheiss einfach geniessen, Guten Appetit!

Euer Frank

* Der Grill ist hinten heißer als vorne - mit der 180 Grad-Drehung stellst Du sicher, dass die Pizza gleichmäßig durchgebacken wird.



Einkaufsliste für 6 Pizzen

- 1 KG 00 Mehl mind. 12 % Protein
- 600g Mineralwasser ohne Kohlensäure oder Leitungswasser
- 8 Gramm frische Hefe (oder 4 Gramm Trockenhefe)
- 50 Gramm feines Meersalz
- **Liebe hast du hoffentlich schon?**
- 40 ML Olivenöl **extra vergine**
- 12 Gramm Zucker
- 2 Dosen (**à 420 Gramm**) "San Marzano", "Mutti" oder andere gute italienische Dosentomaten
- 1 Topf frischer Basilikum
- 500 Gramm **Fior di latte Kuhmilchmozzarella**
- 1 Stück Parmesan oder Pecorino
- Hartweizengriess fein 1 Packung
- Pfeffer am besten aus der Mühle

Zutaten-Rechner & Video-Tutorial gibt es hier:
<http://rubandsmoke.de/pizza-napoletana>