

Pizza Napoletana



Rezept von Francesco Ialazzo aus Ingelheim am Rhein, Pizza-Weltmeister 2021

Teig (6 Pizzen)

Zutaten

- 1000 g Pizzamehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- 650 g kaltes Wasser
- 30 g Salz
- 5 g Hefe



Mengenrechner für Zutatenliste siehe [Mengenrechner Pizzateig](#)



Beim Mehl auf einen hohen Proteingehalt achten (mindestens 12%, optimal 13-14%)! Der hohe Proteingehalt sorgt für die Elastizität und Stabilität des Teigs.

Zubereitung

Etwas Wasser bei Seite stellen. Den Großteil des Wassers in die Schüssel geben. Die Hefe in Wasser in der Schüssel auflösen. Das Mehl in die Schüssel dazugeben und alles verkneten (mit der Maschine **5 Minuten**).

Das Salz in die Schüssel geben. Das bei Seite gestellte Wasser nach und nach hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten (mit der Maschine **10 Minuten**).

Hände mit Olivenöl einreiben und den Teig aus der Schüssel holen. Den Teig solange umschlagen und kneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

Teig mit feuchtem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur **30-35 Minuten** ruhen lassen.

Teig in Bällchen à **280 g** portionieren, jeweils zu einem Teigbällchen rollen, in eine Teigbox geben und **6-8 Stunden** bei **Zimmertemperatur** gehen lassen.

Tomatensoße

Zutaten (6 Pizzen)

- 600 g [Tomaten \(San Marzano\)](#)
- Basilikumblätter
- Salz

Zubereitung

Tomaten mit der Hand zerkleinern, die Basilikumblätter klein zupfen und in die Tomaten geben. Salz dazugeben und alles gut verrühren.



Die Tomaten nicht mit dem Stabmixer pürieren. Die Kerne dürfen nicht zerkleinert werden, da sonst die Tomatensoße bitter wird.

Pizza

Zutaten (pro Pizza)

- 280 g Teig
- 90 - 100 g Tomatensoße
- Pecorino (alternativ Parmesan)
- Büffelmozzarella
- Basilikumblätter

- Olivenöl
- Hartweizen

Zubereitung

Den Teigballen zu einer runden Pizza formen, dabei darauf achten, dass ein schöner Rand entsteht. Passierte San Marzano Tomaten auf Pizza geben. Etwas Pecorino (Parmesan) auf der Pizza verteilen. Basilikumblätter auf die Pizza legen. Etwas Olivenöl auf Pizza träufeln. Den Büffelmozzarella in kleine Stücken auf die Pizza geben.

Die belegte Pizza in vorgeheizten Ofen bei möglichst hoher Temperatur (**275 Grad**) geben. Ca. **8-10 Minuten** backen, dabei stetig beobachten. Der Pizzaboden muss noch weich sein und der Rand schön knusprig.

Mit Basilikumblättern und Olivenöl garnieren.



Noch besser gelingt die Pizza auf einem [Pizzastein](#). Diesen in den Backofen legen und den Ofen etwa 20 Minuten vorheizen.



Video

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=vf0god0LtP8>

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:pizza_napoletana

Last update: **10.12.2024 07:55**

