

Schlumbergerli



Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

2 TL Salz

500g Ruchmehl

1 Pk. Trockenhefe

ca. 320g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Das Salz zuerst in die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.

Mit einer Gabel etwas umrühren... das gibt dann den Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so dass kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mache das auf Stufe 1 für 2min und dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller

geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.

En Guete!

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 kg Mehl

20 g Salz

10 g Hefe

600 ml Wasser

Zubereitung:

10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im

Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen. Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen. Brauchst du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC bei 30°C gehen lassen.

*Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:
Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.*

Rezept 2

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de
Ernährungsberatung)



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl
25 g frische Hefe
Prise Salz
2-3 EL getrocknete ital. Kräuter
150-200 ml Wasser

Zubereitung:

Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Rührelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3

Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler



Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:

500 gr Mehl
ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser
2 – 3 EL Olivenöl
1 1/2 TL Salz.

20 g Hefe

Tipp:

Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!



Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzblog, ausprobiert von Elke Knoch

[Pizza Manitoba](#)

Zutaten:

500 g Manitobamehl (oder Type 550)
300 g Wasser
20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekannten Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall seehr dünn

Zutaten:

für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen... Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei der Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehbewegungen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl

abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galietta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl

500ml Wasser

1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)

270g Mehl

80g Semola rimacinata di grano duro (feiner Hartweizengrieß)

25g Salz

30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,

1 Knoblauch durchgepresst

2 El Olivenöl

1 Dose pürierte Pelati (850g)

Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;

Spiral-Knethaken

Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen.

Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.

Teig:

Spiral-Knethaken

Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata di grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.

Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingeölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank

nehmen.

Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.

Pizzaiola:

1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2 El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.

Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück



Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:

500 gr. Mehl Type 00

310 gr Wasser

20 g Olivenöl

13 gr Salz

4 gr Hefe frisch

Zubereitung:

5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen

und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

*Tipp für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß streuen. Dann lässt die PIZZA sich leichter einschieben.*