

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Pizzateig Für 6 Teiglinge

Zutaten:

1020gr Mehl Typ 00
30gr Salz
650ml kaltes Wasser
2gr Frische Hefe
Semola

Zubehör:

Küchenmaschine,
Küchenwaage

- Mehl mit Wasser und Trockenhefe in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse kneten
- Nun die 30 Gramm Salz hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten lassen
- Anschließend den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsplatte geben und weitere 5-10 Minuten mit den Händen kräftig durchkneten
- Den Teig in 6 Teiglinge (ca. 280 Gramm pro Teigling) schneiden und in eine luftdichte Box geben
- Die Box mindestens 24 Stunden im Kühlschrank lagern

Pizza Toppings:

- Italische Salami
- Kochschinken
- Parmaschinken
- Thunfisch
- Shrimps
- Frische Pilze
- Cherrytomaten
- Rucola
- Basilikum
- Petersilie

Pizzakäse:

- Mozzarella (Fior di latte)



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Den Teig zu Kugeln kneten

Um eine Runde Pizza zu backen, musst du deinen Teig zu Kugeln formen. Wir empfehlen, mit 26 cm Pizzen (170g-Kugeln) zu beginnen. Portioniere deinen Teig und forme ihn wie folgt:

1. Bewegung und zusammendrücken

Bewege den Teig in deinen Händen und stopfe den Überschuss darunter, um eine Kugel zu formen.

2. Zwicken und drehen

Drücke auf einer bemehlten Fläche mit beiden Händen nach innen und drehe, bis du eine Runde Form hast.

Sobald du deine Teigkugeln hast, solltest du sie mit Frischhaltefolie, einem feuchten Geschirrtuch oder einem Deckel abdecken, wenn du keine Gärbox verwendest.

Auf Raumtemperatur nochmal ca. 2 Stunden gehen lassen.

Nachdem der Pizzateig für mehrere Stunden im Kühlschrank gehen konnte, ist es wichtig, dass dieser auf Zimmertemperatur aufgewärmt wird bevor er von Hand ausgerollt wird. Ist der Pizzateig zu kalt zieht er sich immer wieder zusammen und macht ein ausrollen quasi unmöglich.

Den Pizzaofen/Grill auf 350°C vorheizen.

Bereite deine Pizzasauce zu

Gib eine 400g-Dose Mutti in eine Schüssel. Füge eine großzügige Prise Meersalz hinzu und zerdrücke die Tomaten mit deinen Händen, einem Stampfer oder einer Gabel, um eine stückige Soße zu erhalten.

Nun den Käse schonmal vorbereiten und auf Seite stellen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Teig zu runder Pizza Formen

Ablage und Hände mit etwas Semola bestäuben.

Teigkugel mit der Hand flach und rund drücken. Den Teigball nun mit den Fingerspitzen in der Mitte leicht flachdrücken. Diesen Vorgang einige Male wiederholen und dabei stets von der Mitte nach Außen arbeiten. Wenn der Teig schon eine runde Form angenommen hat, kannst Du den Teig einmal drehen und auch die andere Seite von der Mitte nach außen vorsichtig flachdrücken.

Beachte dabei:

Du kannst den Teig auch zu stark bearbeiten, also arbeite immer mit etwas Gefühl. Wenn du den Teig zu stark beansprucht hast, kann er Löcher bekommen oder leicht reißen.

Nun kannst Du deine Handflächen benutzen und den Teig weiterhin von der Mitte nach außen flachdrücken.

Alternative Methode:

Ablage und Hände mit etwas Semola bestäuben.

Teigkugel mit der Hand flach und rund und etwas flach drücken. Hebe den „Teigfladen“ auf Deinen Handrücken (Geballte Fäuste) und bewege ihn mit den Fingerknöcheln vorsichtig kreisförmig, sodass die Ränder des Teigkreises durch die Schwerkraft weiter gedehnt werden.

Auch hier ist unbedingt zu beachten vorsichtig zu arbeiten und den Teig nicht zu dünn werden zu lassen, da er sonst Löcher bekommt!

Wenn die Pizza die gewünschte Größe erreicht hat, kannst Du noch einmal den Rand nacharbeiten. Dazu drückst du den Teig kurz vor dem Rand etwas flacher, sodass sich schon auf dem rohen Pizzateig ein merklicher Rand abzeichnet. Dieser wird beim späteren Backen wunderbar aufgehen und dabei fluffig bleiben.

Nun kannst du deine Pizza belegen.

Hier musst du zügig arbeiten sobald du die Sauce auf der Pizza hast, denn je länger die Sauce auf dem Teig ist desto schwerer bekommst du ihn auf den Pizza Schieber und vom Pizza Schieber in den Ofen, weil der Teig „klebrig“ wird durch die Feuchtigkeit der Sauce.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Tomatensoße und Ricotta Creme

Zutaten:

1 Dose geschälte Tomaten (400g)

Salz

Olivenöl

250g Ricotta

50ml Sahne

Fermentierter Pfeffer

- Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit den Händen fein zerdrücken
- Mit Salz und Olivenöl abschmecken
- Ricotta mit der Sahne vermengen und glattrühren
- Mit Salz abschmecken und etwas fermentierten Pfeffer hinzugeben



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Olivenbaguette

Zutaten Baguette:

Grießpoolish:

75g Weizenmehl Typ00
150g Hartweizengrieß
285ml Wasser
2g Trockenhefe

Hauptteig:

512g Grießpoolish
525 Weizenmehl Typ00
220ml Wasser
15g Backmalz
6g Trockenhefe
18g Salz
Oliven

Zubehör:

Knetmaschine

- Für den Grießpoolish das Mehl, den Hartweizengrieß, das Wasser und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur 18 Stunden stehen lassen
- Für den Hauptteig das Grießpoolish sowie die restlichen Zutaten (außer Salz) 10 Minuten langsam und anschließend 5 Minuten auf höherer Stufe verkneten
- Die Oliven klein hacken und kurz vor Ende der Knetzeit hinzugeben
- Den Teig abdecken und eine Stunde ruhen lassen
- Anschließend in drei Portionen zu je 500g abwiegen. Die Teiglinge auf ca. 15cm Länge vorrollen und nach einer kurzen Entspannungszeit von etwa 1 Minute zum Baguette ausrollen (ca. 40cm)
- Die fertigen Teiglinge in Hartweizengrieß rollen und in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und 30-45 Minuten ruhen lassen
- Die Baguettes nun auf einem Backblech in den Ofen geben:
Holzbackofen: 270°C 20-25 Minuten
Elektro-Steinbackofen: 270°C Oberhitze, 170°C Unterhitze für 20-25



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Flammkuchen Elsässer

Zutaten:

Für den Teig:

1kg Mehl Typ 550
20g Salz
30g Olivenöl
530ml Wasser

Für den Belag:

1 Becher Schmand
150g Speckwürfel
1 Gemüsezwiebel
Salz und Pfeffer

- Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und zu einer homogenen Masse verkneten
- Den Teig in 160g Stücke portionieren und 2-3 Stunden gehen lassen
- Den Pizzaofen/Grill auf 350°C vorheizen
- Den Teig ausrollen, mit den restlichen Zutaten belegen und für 2-3 Minuten im Pizzaofen/Grill backen



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Süßer Flammkuchen Fruit & Dessert

Zutaten:

1-2 rote Äpfel
100g Schmand
Vanillezucker
125g Himbeeren
125g Johannesbeeren

- Den Pizzaofen/Grill auf 350°C vorheizen
- Den Schmand mit Vanillezucker vermengen, bis er süß genug schmeckt
- Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben hobeln
- Den Teig ausrollen, den Schmand darauf verteilen und gleichmäßig mit Apfelscheiben, Himbeeren und Johannesbeeren belegen.
- Anschließend für 2-3 Minuten backen

