



# Pizzateig nur mit Lievito Madre

## Zutaten:

### • Aktiver Lievito Madre

- 30 g Lievito
- 50 g Wasser
- 100 g Mehl
- 

### • Hauptteig

- 180 g Lievito Madre
- 600 g Weizenmehl Typ 550
- 420 g Wasser lauwarm
- 1 EL Salz
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung:

### • Tag 1 – Abends

#### • Lievito aktivieren

- 30 g Lievito aus dem Kühlschrank mit 50 ml lauwarmes Wasser aufschlännen/verrühren/auflösen. Dann mit 100 g Mehl zuerst vermischen, dann verkneten. Zu einer Kugel formen und bei Zimmertemperatur stehen lassen bis sich die Lievito Madre verdoppelt hat.

#### • Vorteig

- Mehl und Wasser miteinander vermengen bis keine Klümpchen / Mehlneester mehr vorhanden sind. Zugedeckt (am besten in der großen Nixe, einer Edelstahlschüssel oder einer anderen Schüssel mit gut schließendem Deckel. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt trocknet sonst die Oberfläche aus) bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen.

### • Tag 2 – Morgens

- Den Vorteig aus Mehl und Wasser und den aktiven Lievito miteinander vermischen. 1 EL Olivenöl und das Salz hinzugeben und kräftig kneten, bis ein dehnbarer, geschmeidiger Teig entsteht. (das kann gut 10 Minuten dauern)
- Den Teig 3-4 Stunden abgedeckt noch einmal bei Zimmertemperatur stehen/anspringen lassen, dann für 24-26 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

### • Tag 3 – Nachmittags

- Den Pizzateig aus dem Kühlschrank holen und in 4-6 gleich große Teile stechen. zu Kugeln formen und abgedeckt auf Zimmertemperatur bringen (da schaden auch 1-2 Stunden nicht)
- Die Ballen mit den Händen (\*nicht\* mit dem Teigroller) zu Fladen formen, mit den Fingern flach drücken und vorsichtig auf die gewünschte Größe ziehen. Nach Belieben belegen und backen.

#### • So wird es besonders gut

- Stoneware PLUS ca. 10 Minuten auf 250 °C vorheizen. Die Teiglinge mit Tomatensoße bestreichen und 2-3 Minuten im Ofen vorbacken.
- Die Pizza anschließend zuerst mit Käse und weiteren Zutaten belegen und weitere 3-4 Minuten im Ofen knusprig backen.

#### • TIPPS

- Auch diesen Pizzateig kann man mehrere Tage im Kühlschrank gehen lassen, bis man ihn benutzt.
- Ihr könnt auch einen Teil des 550er Mehls durch Hartweizengrieß ersetzen (bis zu 100 g).



## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>