Neapolitanisch

Erstellt mit PizzaPlan

🚀 Start:	🍕 Backen:	⏱️ Gesamtdauer:
Freitag, 07.08.2026 um 21:58	**Samstag, 08.08.2026 um 16:00**	**18 Std. 2 Min.**

Zutaten

Mehl	**940 g**
Wasser	**617 g**
Salz	**28 g**
Hefe	**5,00 g**

Einstellungen

Pizzaart	**Neapolitanisch**
Mehl	**Tipo 00**
Hersteller	**Frießinger Mühle - Pizzamehl Tipo 00**
Hydration	**65%**
Salz	**3,00%**
Teiglinge	**6x 265 g**
Teigführung	**14 h**
Triebmittel	**Frischhefe**
Raumtemp	**22 °C**
Kühlschranktemp	**6 °C**

📝 Schritte

TEIG VORBEREITEN — 46 Min.

Freitag, 07.08.2026

1 21:58 — **3 Min.**

Frische Hefe im Wasser auflösen (3 Min.)

Die frische Hefe vollständig im abgemessenen, kühlen Wasser auflösen. Kühles Wasser hält die Teigtemperatur niedrig (Ziel: rund 23-24 °C im fertigen Teig); bei Maschinenknetung oder warmer Küche ruhig kaltes Wasser nehmen. Hefe verträgt auch wärmeres Wasser problemlos und nimmt erst um die 45 °C Schaden.

2 22:01 — **3 Min.**

Mehl zugeben und vermengen (3 Min.)

Das Mehl zur Hefe-Wassermischung geben. Alles grob zu einem Teig vermengen (ca. 3 Minuten). Noch nicht vollständig auskneten.

3 22:04 — **30 Min.**

Autolyse-Ruhezeit (30 Min.)

Den grob vermengten Teig (ohne Salz) abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit entwickelt sich das Gluten von selbst - der Teig wird geschmeidiger ohne Kneten.

4 22:34 — **5 Min.**

Teig kneten (5 Min.)

Den Teig 5 Minuten kneten, bis er glatt und homogen ist. Er muss noch nicht vollständig elastisch sein - das Salz kommt im nächsten Schritt.

5 22:39 — **5 Min.**

Salz einarbeiten und weiterkneten (5 Min.)

Das Salz einstreuen und einkneten. Weiterkneten, bis der Teig glatt, elastisch und nicht mehr klebrig ist.

TEIG KNETEN & REIFEN — 14 Std. 52 Min.

6 22:44 — **52 Min.**

Stockgare bei Raumtemperatur (45-60 Min.)

Den Teig abgedeckt 45-60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Der Teig sollte leicht aufgehen und Struktur entwickeln.

7 23:36 — **14 Std.**

Ca. 14 Std. Kaltgare bei 6 °C

Den Teig luftdicht verpackt ca. 14 Stunden im Kühlschrank bei 6 °C reifen lassen. Diese Phase sorgt für Aroma und bessere Dehnbarkeit.

TEIGLINGE FORMEN — 2 Std. 22 Min.

Samstag, 08.08.2026

8 13:36 — **5 Min.**

Teiglinge rund formen (5 Min.)

Direkt aus dem Kühlschrank: Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen. Jede Portion zu einer straffen Kugel formen: Den Teig mit den Handballen nach unten drücken und dabei drehen, bis die Oberfläche glatt und gespannt ist. Naht nach unten.

9 13:41 — **2 Std. 15 Min.**

Teigruhe bei Raumtemperatur (1,5-2,5 Std.)

Die Teiglinge 1,5-2,5 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen, die Dauer ist auf deine Raumtemperatur abgestimmt (bei Hitze kürzer). Nach Kaltgare: aufwärmen und entspannen lassen. Ohne Kaltgare: als Stückgare bis die Teiglinge weich und entspannt sind. Fingertest: Leichter Druck hinterlässt eine Delle, die sich langsam zurückbildet.

10 15:56 — **2 Min.**

Pizza von Hand ausformen (60-120 Sek.)

Den Teigling auf bemehlter Fläche mit den Fingerspitzen von der Mitte nach außen drücken. Dabei den Rand (Cornicione) stehen lassen - er sollte 1-2 cm breit bleiben. Den Teig auf den Handrücken nehmen und durch Drehen sanft weiten. Kein Nudelholz! Das zerstört die Luftblasen im Rand.

BACKEN — 2 Min.

11 15:58 — **1 Min.**

Schnell belegen (1-2 Min.)

Schnell belegen - Soße durchweicht den Teig. Tomatensauce dünn verteilen (2-3 EL), dabei den Rand freilassen. Frischen Mozzarella in Stücken verteilen. Sparsam belegen - zu viel Belag macht den Boden weich. Olivenöl und frisches Basilikum erst nach dem Backen.

12 15:59 — **1 Min.**

Backen: Pizzaofen 450-500 °C (60-90 Sek.) / Heimofen 250 °C (5-7 Min.)

Im Pizzaofen (Ooni, Roccbox, etc.): 450-500 °C, 60-90 Sekunden. Pizza alle 15-20 Sekunden drehen für gleichmäßige Bräunung. Der Rand sollte aufgehen und leichte Blasen werfen (Leopardenmuster).

Im Heimofen: Maximaltemperatur (meist 250 °C) mit Pizzastein, 5-7 Minuten. Stein mindestens 45 Min. vorheizen. Ergebnis gut, aber nicht authentisch neapolitanisch.