Pizza Teig nach Cruiser

- 555g lauwarmes Wasser
- 1000g Mehl Tipo 00
- 28 g Meersalz fein gemahlen
- 1,7 g Hefe, frisch

Zubereitung:

- Die Hefe im Wasser auflösen.
- 10% Der Mehlmenge vorlegen, restliches Mehl mit dem Salz vermischen.
- 10 Minuten kneten, dabei das restliche Mehl hinzufügen.
- 20 Minuten weiterkneten (die Zeit ist wichtig! nicht weniger kneten).
- Dann sollte eineweicher, elastischer, nicht klebriger Teig entstanden sein.
- 2 h bei Zimmertemperatur zugedeckt (nasses Tuch oder verschliessbare Schüssel) gehen lassen (Schüssel leicht einölen).
- Teig portionieren, in der hohlen Hand schleifen und dann anschliessend mindestens 6 h weiter gehen lassen (verschlossen). Entweder bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank. Der Teig darf gerne auch bis zu 5-6 Tage gehen.
- Am Tag der Zubereitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Anschliessend Teig mit den Händen auseinander ziehen (niemals ausrollen, das zerstört die Feinporigkeit!).
- Abschliessend noch einmal gehen lassen. Dann belegen und einschießen.