

Pizza Parma

- Sonntag, August 02, 2015

<https://ketex.de/blog/pizza-parma/>

Zurück

Weiter

Nachdem ich vor geraumer Zeit "meine weltbeste Pizza" vorgestellt habe, muss ich mein Urteil heute revidieren. Dieses Rezept mit dem Buratto-Mehl ist noch ein bisschen besser. Der Teig lässt sich sehr dünn ausrollen, und es gibt eine wirklich knusprige Pizza mit hervorragendem Geschmack. Es ist etwas ganz anderes als eine Pizza "American Style". Der Belag besteht aus Tomatensosse, gewürzt mit Oregano und - wer das mag - auch mit Piment d'Espelette. Der Belag, der erst nach dem Backen auf die Pizza kommt, besteht aus Parmaschinken, Rucola und einer Vinaigrette von Olivenöl, Pfeffer, Salz und Balsamico-Essig. Darauf kommen gehobelte Späne von Parmesan-Käse. Ich kann nur sagen: das Ganze ist ein Gedicht.

1. Hauptteig

- 150 g [Weizenmehl T65 La Banette](#)
- 150 g [Mulino Marino Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 180 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 6 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10 Minuten kneten, den Teig zu einem Ball formen und in eine [Teigwanne](#) oder Schüssel geben. Die Schüssel abgedeckt für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Zwei gleich große Teile abwiegen, rund formen und nach und nach auf eine Größe von 30 cm im Durchmesser ausrollen (oder – wer kann – über die Faust ziehen). Ich habe gelochte Pizzableche aus Blauglanzblech.

Den Ofen auf die höchstmögliche Stufe aufheizen, bei mir sind das 300°. Die Pizza mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 2 Minuten anbacken. Dann die Tomatensoße darauf verteilen und nochmals für 3-4 Minuten backen.

Herausnehmen, mit dem Schinken und Rucola belegen und dann die Vinaigrette darauf tropfen lassen. Darüber die Parmesan-Hobel verteilen. Guten Appetit!

Pizza Parma

Nachdem ich vor geraumer Zeit "meine weltbeste Pizza" vorgestellt habe, muss ich mein Urteil heute revidieren. Dieses Rezept mit dem Buratto-Mehl ist noch ein bisschen besser. Der Teig lässt sich sehr dünn ausrollen, und es gibt eine wirklich knusprige Pizza mit hervorragendem Geschmack. Es ist etwas ganz anderes als eine Pizza "American Style". Der Belag besteht aus Tomatensosse, gewürzt mit Oregano und - wer das mag - auch mit Piment d'Espelette. Der Belag, der erst nach dem Backen auf die Pizza kommt, besteht aus Parmaschinken, Rucola und einer Vinaigrette von Olivenöl, Pfeffer, Salz und Balsamico-Essig. Darauf kommen gehobelte Späne von Parmesan-Käse. Ich kann nur sagen: das Ganze ist ein Gedicht.

- Küchenmaschine
- Teigwanne

- 150 g Weizenmehl T65 La Banette
- 150 g Mulino Marino Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2
- 180 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 6 g Salz

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 10 Minuten kneten, den Teig zu einem Ball formen und in eine Teigwanne oder Schüssel geben. Die Schüssel abgedeckt für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Zwei gleich große Teile abwägen, rund formen und nach und nach auf eine Größe von 30 cm im Durchmesser ausrollen (oder – wer kann – über die Faust ziehen). Ich habe gelochte Pizzableche aus Blauglanzblech.
3. Den Ofen auf die höchstmögliche Stufe aufheizen, bei mir sind das 300°. Die Pizza mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 2 Minuten anbacken. Dann die Tomatensoße darauf verteilen und nochmals für 3-4 Minuten backen.
4. Herausnehmen, mit dem Schinken und Rucola belegen und dann die Vinaigrette darauf tropfen lassen. Darüber die Parmesan-Hobel verteilen. Guten Appetit!

Pizza

Italienisch

Hefe, Weizenmehl

-