

Pizzaguide

Teig (für 10-11 Portionen)

- 1 kg Mehl
- 6 dl Wasser
- 1 Würfel Hefe (42g)
- 4 EL Olivenöl (evtl. Sonnenblumenöl)
- 2 KL Salz
- 1 KL Zucker



- Teig kneten, mind. ums Doppelte aufgehen lassen
- Pelati, Mozzarella, Schinken, Pilze, Salami, ital. Kräuter, etc. in dieser Reihenfolge darauf verteilen.

Pizzaofen

- 2 bis 2 ½ Stunden vorheizen, Holz hinein schieben (**nicht werfen!**)
- **Wenig** Holz hineinlegen, immer wieder Holz nachlegen (**Bruch und Brandgefahr**)
- Die Türe muss ein wenig offen bleiben, sonst erstickt das Feuer
- Wenn es nur noch Glut hat, kann das Tor immer mehr und mehr zugemacht werden
- Glut mit vorhandenem Werkzeug an den Rand des ganzen Ofens verteilen

Bereitstellen

- Tisch neben den Ofen stellen, mit Teller für die Pizzas und Bratschaufeln (um die Pizza aus dem Blech zu lösen)
- Vorhandene Schutz-Handschuhe
- Mit Wasser gefüllter Zuber – für die gebrauchten Pizzableche
- Pizzaschaufel, um die Pizzas aus dem Ofen zu nehmen

Pizza backen

- Achtung: am Anfang braucht eine Pizza aufgrund der grossen Hitze nur ca. 2 Minuten
- Zum Pizzabacken sollte man ein Käppi und etwas Langärmliges tragen, sowie Schutz- und Handschuhe
- Gebrauchte Pizzableche sofort im Zuber einweichen, dies erleichtert die Reinigung sehr
- Bitte darauf achten, dass der heisse Ofen keine Wasserspritze abkriegt

Aufräumen nach dem Pizzagenuss

- Pizzableche im Zuber mit Abwaschbürste gründlich reinigen und mit Haushaltspapier trocknen
- Anschliessend gereinigte Pizzableche mit Öl einfetten und versorgen (so sind sie für die nächsten Nutzer einsatzbereit)

En Guete!

