

Rezept fürs #synchronbacken 26./ 27. September 2020

Knusprige Pfannenpizza mit ganz viel Käse

Originalrezept auf Englisch mit Schritt-für-Schritt-Bildanleitung

Ergibt 1 Pizza für eine ofenfeste (Guss)- Eisenpfanne mit 23 cm Bodendurchmesser

Teig

- 240g Mehl
- 3/4 TL Salz
- 1/2 TL Trockenhefe
- 170g lauwarmes Wasser
- 1 EL (13g) Olivenöl

Sonstiges

• 1 1/2 EL (18g) Olivenöl für die Pfanne

Vorschlag für Topping

- 170g geriebener Mozzarella
- 74g bis 113g Tomatensauce
- Frisch geriebener harter Käse und frische Kräuter zum nach dem Backen darüber Streuen

ZUBEREITUNG

- 1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel oder die Schüssel der Küchenmaschine geben.
- 2. Die Zutaten zu einem groben, klebrigen Teig zusammenrühren. Es sollen keine Mehlnester mehr zu sehen sein. Mit dem Paddel der Küchenmaschine dauert das ca. 30 bis 45 Sekunden. Von Hand mit einem Löffel oder Spatel ca. 1 Minute. Den Teig rund formen und und zudecken.
- 3. Nach 5 Minuten den Teig direkt in der Schüssel 4x ziehen und falten, dabei die Schüssel jedes mal um 90° drehen. Also 1x rund um die Schüssel.
- 4. Schüssel zudecken nach 5 Minuten das Ganze wiederholen.
- 5. Nochmal 5 Minuten warten, dann wieder ziehen und falten.



- 6. 5 Minuten warten und zum vierten und letzten Mal den Teig ziehen und falten.
- 7. Die Schüssel zudecken und den Teig 40 Minuten ruhen lassen.
- 8. Den Teig nun für mindestens 12 bis maximal 72 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 9. Ca. 3 Stunden vor dem Backen der Pizza, die 18 g Olivenöl in eine Eisenpfanne geben und diese überall damit einölen auch die Ränder.
- 10. Der obere Durchmesser der Pfanne sollte 25 bis 28 cm, der untere ca. 23 cm betragen. Dunkle Eisenpfannen eignen sich am besten, aber auch runde oder eckige ofenfeste Pfannen mit dickem Boden eignen sich.
- 11. Nun den Teig in die Pfanne geben und den Teig einmal darin wenden, damit er überall mit Öl aus der Pfanne bedeckt ist. Teig mit den Finger in die Pfanne drücken, so dass der ganze Boden der Pfanne mit dem Teig bedeckt ist. Sollte sich der Teig dabei wieder zusammenziehen, ihn 15 Minuten ruhen lassen und dann wieder ausziehen. Der Teig muss den ganzen Pfannenboden bedecken.
- 12. Den Teig zudecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Der fertig aufgegange Teig ist weich und wackelt wenn man die Pfanne hin und her bewegt.
- 13.30 Minuten vor dem Backen einen Rost auf den Ofenboden stellen und einen Rost oben ca. 10 cm vom Heizelement entfernt einschieben. Den Ofen auf 230° aufheizen.
- 14. Die Pizza vor dem Backen mit ¾ des Mozzarellas belegen, dabei sollte kein Teig mehr zu sehen sein. Dann die Tomatensauce darauf verteilen und zum Schluss den restlichen Mozzarella.
- 15. Die Pfanne nun auf den unteren Rost stellen und 18 bis 20 Minuten backen. Der Käse sollte blubbern, die Ränder und Boden goldbraun sein. Um den Boden zu prüfen, ihn mit einem Spatel hochheben.
- 16. Sollte der Boden braun sein und der Belag noch zu hell, die Pfanne für ein paar Minuten auf den oberen Rost stellen. Wenn der Boden noch zu hell ist einfach auf dem unteren Rost weiterbacken bis er die gewünschte Farbe hat.
- 17. Die Pfanne mit der Pizza aus dem Ofen nehmen. Mit einem Spatel den Rand lösen und die Pizza aus der Pfanne nehmen. Die Pizza darf nicht zu lange in der Pfanne bleiben sonst wird der Teig weich.
- 18. Die Pizza auf ein Gitter geben und je nach Belieben heiss oder lauwarm servieren.