

# Pizza

Pizza selbst gemacht mit der Backmischung von Grana Antico – Wähle aus vier verschiedenen Sorten. Entscheide dich für das Eilverfahren mit 30 + 15 Minuten Ruhezeit oder nutze den Fermentierungsprozess, der zwischen 4 und 12 Stunden dauern kann. Je länger die Ruhezeit, desto kräftiger der Geschmack.

Verarbeite das Mehl, die Starterkultur und das warme Wasser nach Packungsanleitung in eine Rührschüssel und verrühre es 2 Minuten. Deck dann die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch ab und lass den Teig 30 Minuten ruhen.

Forme 2 bis 3 Teiglinge, roll sie zu einer Pizza aus und leg sie auf ein Backblech oder Backrost mit Backpapier. Deck sie wiederum mit dem Geschirrhandtuch ab und lass sie weitere 15 Minuten ruhen. Belege sie anschließend nach Belieben und backe sie bei 180 Grad Unterhitze (vorgeheizt) für 30 Minuten. Du kannst auch 170 Grad Ober-/Unterhitze verwenden.“

