



Pizza, Ciabatta & Focaccia

5 einfache Rezepte für selbst gemachten Pizzateig

Der perfekte Pizzateig

Grundrezept

mit Liebe
backen

Pizzateig: für 3 knusprige Pizzaböden

500 g Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl

10 g frische Germ

30 g Olivenöl

290 ml lauwarmes Wasser

10 g Salz

Zubereitung: 25 Min. | Backzeit: 15 Min. je Pizza

1. Pizzamehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung einarbeiten und darin Germ mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Olivenöl und Salz dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 2 Stunden aufgehen lassen.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen, zu Kugeln schleifen und mit einem Küchentuch bedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
4. Jede Kugel per Hand zu einer runden Pizza formen. Mit den Fingern bis an den Rand leicht ziehen und mit sanftem Druck formen.
5. Nach Lust und Laune belegen und im vorgeheizten Ofen bei 230°C (Ober- und Unterhitze) eher im oberen Drittel für ca. 12-15 Minuten backen.

Wusstest du, dass...

mein Bio-Pizzamehl eine Mischung aus Weizenmehl und Hartweizengrieß ist? Der Hartweizen macht deinen Pizzaboden besonders knusprig und aromatisch.



Pizza

Caprese

mit Liebe
backen

Pizzateig: für 3 Pizzen

500 g Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl
10 g frische Germ
30 ml Olivenöl
290 ml lauwarmes Wasser
10 g Salz

Belag:

Tomatensauce
Kirschtomaten
Mozzarella
getrockneter Basilikum
getrockneter Oregano
frischer Basilikum

Zubereitung: 25 Min. | Backzeit: 15 Min. je Pizza

1. Pizzamehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung einarbeiten und darin Germ mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Olivenöl und Salz dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 2 Stunden aufgehen lassen.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen, zu Kugeln schleifen und mit einem Küchentuch bedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
4. Jede Kugel per Hand zu einer runden Pizza formen. Mit den Fingern bis an den Rand leicht ziehen und mit sanftem Druck formen.
5. Mit Tomatensauce, Pizzakräutern, feinen Tomatenscheiben und Mozzarella belegen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Ober- und Unterhitze) eher im oberen Drittel für ca. 12-15 Minuten backen.
7. Zuletzt mit frischem Basilikum belegen.

Fini's Tipp: Damit die Pizza auch schön knusprig wird, den Mozzarella eine Stunde zuvor aus dem Kühlschrank geben und abtropfen lassen.



Pizzaschnecken

mit Schinken

mit Liebe
backen

Pizzateig: für ca. 15 Schnecken

250 g Fini's Feinstes Bio-Pizzateig

5 g frische Germ

15 ml Olivenöl

145 ml lauwarmes Wasser

5 g Salz

Füllung:

Tomatensauce

150 g Schinken

1 Kugel Mozzarella

Pizzakräuter

Zubereitung: 25 Min. | Backzeit: 15 Min.

1. Pizzateig in eine Schüssel geben, eine Vertiefung einarbeiten und darin Germ mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Olivenöl und Salz dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1,5 Stunden gehen lassen.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen.
4. Mit Tomatensauce, Pizzakräutern, feinen Schinkenstreifen und Mozzarella belegen.
5. Von der langen Kante beginnend den Pizzateig zu einer großen Roulade einrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede kleine Schnecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas andrücken und noch nachformen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 12-15 Minuten golden backen.

Fini's Tipp: Die Pizzaschnecken eignen sich nicht nur als Fingerfood auf einer Party oder beim Picknick sondern auch als Schuljause für die Kinder.





Focaccia

Garden

mit Liebe
backen

Zutaten: für ein Blech

250 g Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl

21 g frische Germ

3 EL Olivenöl

125ml lauwarmes Wasser

1/2 TL Salz

Prise Zucker

Zubereitung: 35 Min. | Backzeit: 20 Min.

1. Pizzamehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung einarbeiten und darin Germ mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Olivenöl und Salz dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.
3. Eine Backform mit Backpapier auslegen oder mit Olivenöl einstreichen. Den Teig aus der Schüssel in die Form geben und mit den Händen bis an den Rand drücken. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Gemüse für den Belag vorbereiten.
5. Den Teig mit etwas Olivenöl einstreichen, mit Gemüse, Obst und/oder Kräutern dekorativ belegen und bei 200°C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene für 20 Minuten golden backen.

Fini's Tipp: Für einen schönen Garten solltest du dir zuvor ein Bild als Vorlage überlegen.



Fini's Feinstes



Ciabatta

mit Liebe
backen

Zutaten: für 2 Brote

- 400 g Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl
- 3 g Trockengerm
- 320 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

Zubereitung: 30 Min. | Backzeit: 25 Min.

1. Eine größere Schüssel mit luftdichtem Deckel bereitstellen und darin das lauwarme Wasser mit der Germ vermischen.
2. Olivenöl, Mehl und Salz dazugeben und alles mit einem Kochlöffel zu einem breiigen Teig verrühren. Es ist kein wirkliches Kneten notwendig!
3. Die Schüssel verschließen und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
4. Dann den Teig, am besten mit einer feuchten Teigkarte oder mit feuchten Händen, falten. Links und rechts, oben und unten - mit den Händen unter den Teig greifen, diesen etwas hochziehen und über den restlichen Teig legen. Deckel schließen und 45 Minuten gehen lassen. Dieser Schritt wiederholt sich 3 mal.
5. Nun hat der Teig schon sehr viele Bläschen. Vorsichtig den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte kippen, mit der bemehlten Teigkarte der Länge nach halbieren und vorsichtig zu zwei länglichen Ciabatta formen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und noch einmal für 45 Minuten mit einem Tuch bedeckt gehen lassen.
7. Bei 220°C (Ober- und Unterhitze) für 25 Minuten backen.

Fini's Tipp: Viel Geduld und Zeit machen den Teig perfekt! Und zwei Eiswürfel mit ins Backrohr geben, das sorgt für Dampf und knusprige Brote!





Kennst du schon das neue Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl?

Das Bio-Pizzamehl von Fini's Feinstes zeichnet sich durch seine besondere Rezeptur aus. Denn unserem österreichischen Bio-Weizenmehl wird fein vermahlener Bio-Hartweizengrieß aus Italien beigemischt. Durch diese Mischung wird Flüssigkeit besser aufgenommen und es entsteht ein geschmeidiger und elastischer Pizzateig, der nach dem Backen besonders knusprig bleibt.

Das Bio-Pizzamehl eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Focaccia und Ciabatta.

GoodMills Österreich GmbH

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at

finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)