



# PIZZAMEHL ALBERTO

FÜR ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

68-70% Hydration  
300-320 W



**AMORE MIO!**

**VOGTMÜHLEN**  
ILLERTISSEN

[WWW.VOGTMUEHLEN.DE](http://WWW.VOGTMUEHLEN.DE)

# AMORE MIO!

## Rezept für 6 Pizzen

**1.000g Pizzamehl Alberto Tipo 00**

**680g kaltes Wasser**

**30g Meersalz**

**2g Hefe**

1. Mehl in Teigmaschine geben und die Hefe in kaltem Wasser auflösen und hinzufügen. Teig für 5min. im langsamen Gang mischen, dann erst das Salz dazugeben. Für ca. 10min. im schnellen Gang auskneten.

2. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer glatten, runden Kugel formen.

3. Pizzateig abgedeckt in einer Schüssel für 15min. ruhen lassen.

4. Den Teig in ca. 280g Stücke portionieren und zu kleinen Kugeln formen.

Anschließend in die geölte große Schale legen. Diese 24 Stunden im Kühlschrank, abgedeckt ruhen lassen.

Wichtig 5std. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

5. Teiglinge auf die Arbeitsfläche legen und von beiden Seiten mit Hartweizengrieß bestreuen. Den Rand dabei nicht berühren. Anschließend die Luft in den Rand drücken und den Teig vorsichtig auseinanderziehen, um die Pizza zu formen. 6. Pizzen belegen und im Backofen bei 250°C - 300°C für ca. 3-5min backen.

**Buon Appetito!**

