# Handgekneteter neapolitanischer Pizzateig

*in Le Feu Pizzaöfen*



le feu



# Handgekneteter neapolitanischer Pizzateig

*Pizzateig: ca. 6 Stück*

500 ml kaltes Wasser
800 g Caputo Cuoco Mehl
⅓ TL Trockenhefe
20 g feines Salz
Semola (zum Formen des Pizzateigs)

*Zubereitung*

1. Wasser in eine Schüssel geben und das Salz mit der Hand darin auflösen.
2. Eine Handvoll Pizzamehl hinzufügen und vermischen, bevor die Hefe hinzugegeben wird.
3. Nach und nach das restliche Mehl hinzufügen, während der Teig geknetet wird.
4. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und weitere 8–10 Minuten kneten.
   **Hinweis**: Der Teig sollte insgesamt etwa 20 Minuten geknetet werden.
5. Den Teig in einem luftdichten Behälter 25–30 Minuten ruhen lassen.
6. Den Teig dehnen und falten und anschließend 20 Minuten ruhen lassen.
   **Hinweis**: Der Teig kann auch ca. 2 Tage im Kühlschrank kalt gehen.
7. Den Teig in 6 Teiglinge aufteilen und diese rundwirken.
8. Die Teiglinge in einen luftdichten Behälter geben und 8–16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
9. Semola-Mehl verwenden, um den Pizzateig mit den Händen zu formen.
10. Den Teig mit Belag belegen.
11. Überschüssiges Mehl von der Pizzaschaufel abstreuen und die Pizza bei ca. 450 °C backen.