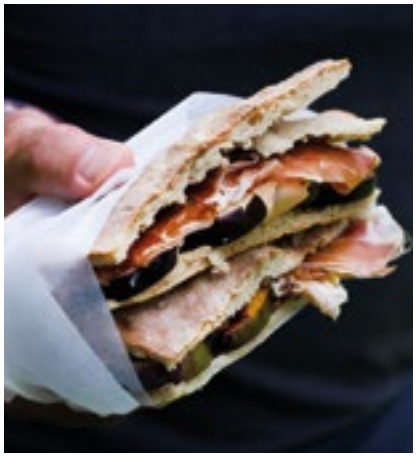
Römische Pizza Prosciutto und Feigen



Zutaten für 3 mittelgrosse Bleche

Pizzateig

- 700 g ungebleichtes Vollkornmehl
- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Roggenmehl
- 3 g Trockenhefe
- 800 ml Wasser Raumtemperatur
- 25 ml Olivenöl «extra vergine»
- 15 g feines Meersalz

Belag für 8 Personen

- 8 reife Feigen, in ½ cm-Scheiben geschnitten
- 16 Scheiben Prosciutto di Parma, fein geschnittenen
- 2 TL alter Balsamico

Zubereitung

Pizzateig: Alle Mehle in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zusammenrühren.

In einer kleinen Schüssel die Hefe in 50 ml Wasser auflösen. Hefewasser zusammen mit 550 ml Wasser, dem Olivenöl und dem Meersalz zur Mehlmischung geben und mit dem Paddel-Rührer auf langsamster Stufe zu einem Teig rühren. Kann auch mit Sauerteig-Starter gemacht werden, dann 50 ml Wasser weniger nehmen und den Sauerteig zum Mehl geben.

Knethaken montieren und Geschwindigkeit verdoppeln, dabei das restliche Wasser nach und nach zugeben. Der Teig wird dabei sehr nass und schwer, nach weiteren 8–10 Minuten kneten wird er aber glatt.

Rührschüssel mit Plastikfolie abdecken und Teig 10 Minuten ruhen lassen. Danach Teig einige Male zusammenfalten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, ebenfalls mit Folie abgedeckt.

Hände und Arbeitsfläche leicht einölen, den Teig etwas auseinander ziehen, in der Mitte hoch heben und die Enden darunter (darüber geht auch) schlagen. Teig um 90 Grad drehen, den Vorgang wiederholen.

Teig in die Schüssel zurücklegen, wieder mit Plastikfolie abdecken. Nach 15 Minuten Vorgang wiederholen, dann nochmals 15 Minuten ruhen lassen und ein letztes Mal falten.

Teig in einem leicht geölten Gefäss mit gut schliessendem Deckel im Kühlschrank 18–24 Stunden reifen lassen.

Am nächsten Tag Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 Teile teilen und Ballen formen. Aus Teigballen ebenmässig glatte Kugeln formen.

Die 3 Kugeln in drei geölten Behältnissen bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigkugeln von Hand auf Backblechgrösse vorsichtig auseinanderziehen und –drücken und auf das Blech legen. Der Teig soll etwa 1–1.5 cm dick sein. Olivenöl darüber sprenkeln und mit den Fingern Vertiefungen hineindrücken.

Teig bei 250° C ohne Umluft vorbacken, etwa 11–14 Minuten. Herausnehmen, Teigstücke quer halbieren, aufeinandersetzen und im Backofen bei 180° C 5–6 Minuten fertigbacken.

Belag: Pizza in handgrosse Rechtecke schneiden. Der untere Boden der gebackenen Pizza mit den Feigen und je 2 Scheiben Prosciutto belegen. mit Balsamico beträufeln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.