

# Römische Blechpizza aus dem Campingbackofen



## Römische Pizza für den Campingbackofen Nonna Aurelia oder Haushaltsbackofen

### Variante Campingbackofen

Zutaten Teig

167 g Weizenmehl mit mindestens 13 % Eiweiß/Protein oder Dinkelmehl Typ 630  
117 g kühl-schrankkaltes Wasser  
10 g Olivenöl  
3 g Salz  
1 g getrocknete oder 3 g frische Hefe ( bei Teigreife 24 h = 0,5 g | 1,5 g bzw. bei 48 h = 0,25 g | 0,75 g )  
3 g Backmalz

Belag

4 EL stückige Tomaten  
50 g Mozzarella  
sonst Belag nach Wunsch

Olivenöl oder Backtrennspray zum Einfetten, gegebenenfalls etwas Hartweizengrieß zum Aufarbeiten

Teigruhe 120 Minuten - nach je 45 Minuten Stretchen und Falten | Stückgare 90 Minuten

### Teig

Alle Zutaten eine Schüssel geben und mit einer grob durchmischen und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen (Autolyse). Dann Dehnen und Falten. Während der 120-minütigen Teigruhe bei Raumtemperatur nach je 45 Minuten nochmals Dehnen und Falten. Dann den Teigling auf ein geöltes Backblech legen und mit den Finger zuerst aussen ausdrücken und dann innen. Gegebenenfalls noch mit der Hand ausziehen bis er gut in die Form passt. Dann Tomatensoße auf den Teig geben und für 10 Minuten bei 250° C in den Nonna Aurelia backen. Herausnehmen und mit Mozzarella und sonstigen Belag belegen und für weitere 10 im Backofen fertig backen.

Backzeit: 2 x 10 Minuten

## Variante Haushaltsbackofen

Zutaten Teig für ein Backblech 60 cm Ofen

393 g Weizenmehl mit mindestens 13 % Eiweiß/Protein oder Dinkelmehl Typ 630

275 g kühl-schrankkaltes Wasser

25 g Olivenöl

7 g Salz

3 g getrocknete oder 7 g frische Hefe ( bei Teigreife 24 h = 1,5 g | 3,5 g bzw. bei 48 h = 0,75 g | 1,75 g )

3 g Backmalz

Belag

10 EL stückige Tomaten

100 g Mozzarella

sonst Belag nach Wunsch

Olivenöl oder Backtrennspray zum Einfetten, gegebenenfalls etwas Hartweizengrieß zum Aufarbeiten

Teigruhe 120 Minuten - nach je 45 Minuten Stretchen und Falten | Stückgare 90 Minuten

### Teig

Alle Zutaten eine Schüssel geben und mit einer grob durchmischen und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen (Autolyse). Dann Dehnen und Falten. Während der 120-minütigen Teigruhe bei Raumtemperatur nach je 45 Minuten nochmals Dehnen und Falten. Dann den Teigling auf ein geöltes Backblech legen und mit den Finger zuerst aussen ausdrücken und dann innen. Gegebenenfalls noch mit der Hand ausziehen bis er gut auf das Backblech passt. Dann Tomatensoße auf den Teig geben und für 10 Minuten bei 250° C im Haushaltsbackofen auf unterster Ebenen backen. Herausnehmen und mit Mozzarella und sonstigen Belag belegen und für weitere 10 im Backofen auf mittlerer Ebene fertig backen.

Backzeit: 2 x 10 Minuten

