Knusprige Pfannenpizza mit Käse



Rezept des Jahres 2020 von King Arthur Flour. Pizza mit dicken, fluffigem Boden, knusprigem Rand und viiiiel Käse.

1 Pizza Pfannengröße 23 cm Ø am Boden

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 16 Std
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 240 g Mehl (bei mir 180 g Weizenmehl Typ 405, 60 g Pizzamehl Tipo 00)
- ½ TL Trockenhefe
- ¾ TL Salz
- 13 g Olivenöl
- 170 g Wasser, lauwarm

Für den Belag

170 g Mozzarella, gerieben (bei mir 180 g)
74 g – 113 g Tomatensauce (bei mit stückige Tomaten aus der Dose mit Tomatenmark gemischt 140 g, das war aber zu viel)

Außerdem

18 g Olivenöl für die Pfanne
Kirschtomaten, Basilikum und geriebener Parmesan zum Belegen/Bestreuen nach dem Backen

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kurz zu einem Teig verrühren, der grob und klebrig ist. (Dauer mit der Küchenmaschine ca. 45 Sekunden, per Hand mit einem Löffel ca. 1 Minute). Den Teig rund formen und abdecken.
2. Schon nach 5 Minuten den Teig mit feuchten Händen in der Schüssel von 4 Seiten dehnen und falten (dabei die Schüssel bei jedem Mal um 90 ° drehen, so dass die Schüssel eine ganze Runde gedreht hat). Wieder abdecken.
3. Das Ganze jeweils nach 5 Minuten Ruhezeit noch 3 weitere Male wiederholen. Danach den Teig wieder abdecken und für 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Anschließend für mindestens 12 Stunden, maximal aber 72 Stunden im Kühlschrank parken.
5. Am nächsten Tag den Boden und den Rand der Pfanne frühzeitig (ca. 3 Stunden vor dem Backen) mit dem Olivenöl einstreichen. Die Pfanne sollte am Boden einen Ø von 23 cm, oben von 25-28 cm haben. Eisenpfannen, aber auch ofenfeste Pfannen mit dickem Boden eignen sich dazu.
6. Den Teig in die geölte Pfanne geben und mit den Fingern flachdrücken, so dass der ganze Boden bedeckt ist. Den Teig einmal wenden, so dass er das Olivenöl auf beiden Seiten abbekommt. Sollte sich der Teig wieder zusammenziehen, einfach

für 15 Minuten abgedeckt stehen lassen und dann ein weiteres Mal etwas auseinander ziehen. Der Pfannenboden sollte komplett mit Teig bedeckt sein.
7. Die Pfanne abdecken und den Teig darin bei Zimmertemperatur für 2 Stunden ruhen lassen. Danach sollte der Teig aufgegangen sein und in der Pfanne wackeln, wenn man diese bewegt.
8. Ein Rost umgedreht auf den Backofen-Boden legen und ein weiteres Rost in die obere Schiene einschieben. 30 Minuten vor dem Backen den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
9. Nach der Ruhezeit die Pizza zuerst mit ¾ des geriebenen Mozzarellas bestreuen. Darauf die Tomatensauce verteilen und den restlichen Mozzarella darüber streuen.
10. Die Pfanne auf den unteren Rost stellen und 18-20 Minuten backen. Wenn der Käse blubbert und die Ränder samt Käse goldbraun sind, ist die Pizza fertig. Hebt die Pizza einmal mit einem Pfannenwender etwas hoch und schaut, ob der Boden auch gut ist.
11. Ist der Boden braun, der Belag aber noch zu hell, stellt die Pfanne noch für ein paar Minuten auf den oberen Rost. Dabei aber auf Sicht backen. Ist der Boden noch zu hell, stellt ihr die Pfanne noch einige Minuten auf den unteren Rost.
12. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig den Rand lösen und die Pizza aus der Pfanne nehmen. Bleibt die Pizza zu lange in der Pfanne wird der Boden weich.
13. Pizza mit geriebenem Parmesan, frischen Basilikum-Blättern und halbierten Kirschtomaten belegen. Ihr könnt eure Pizza natürlich auch nach eurem Geschmack belegen.
14. Heiß oder lauwarm servieren.