Pizzateig mit Steinpilzpulver

Backofenversion

Eine Pizza nach der anderen backen. Die einzelnen, grossen Pizze vierteln, geniessen, dann wieder die nächste zubereiten. Trotz des hohen Pilzpulver-Anteils, bleibt das Pilzaroma dezent.

4 Personen

Pizzateig
400 g Mehl 00, ohne Salz, sieben!
Optional 150 g Roggenmehl, fein gemahlen
2.5 dl Kaltwasser
8 g Trockenhefe
1 KL Salz
1 EL Olivenöl
20 g Steinpilzpulver

Trockenhefe 15 Minuten in 40 g Warmwasser rehydrieren.
Die Zutaten (ohne Pilzpulver)mischen und mit der Kenwood (Knethaken) oder von Hand min. 5 Minuten durchkneten.
Eine Kugel formen und in einer Schale unter gut angefeuchtetem Tuch 12 bis 24 Stunden gehen lassen.

Am Folgetag den Ofen mit Backstein, Lochblech oder Gusseisenplatte genügend lange auf Maximaltemperatur vorheizen. Bei 250 Grad dauert die Backzeit 12 bis 14 Minuten.
Das Steinpilzpulver unter den Teig kneten, diesen vierteln und mit Mehl und Wallholz hauchdünn ausrollen – am besten gleich auf Backtrennpapier. Dabei immer wieder mehlen, auswallen und wenden. Den ausgewallten Teig einzeln auf ein Lochblech fügen blindbacken und danach belegen.

Belag

- Im den Teig zusätzlich 10 g Totentrompetenpulver einkneten. Die Pizza erst mit 200 g Steinpilzen gescheibelt, 150 g Taleggio entrindet und kleingewürfelt, etwas Thym belegen und 2 EL Olivenöl draufträufeln, Salz & Pfeffer. Dann backen. dg: gut
- 1 Steinbuttfilet salzen & weisser Pfeffer, je Seite 2 Minuten in Olivenöl und Butter braten. 60 g Crème fraîche und wenig Zitronensaft, dann die Filets auf die fertige Pizza gegeben. Mit zerrissenem Liscio (Blattpeterli) bestreuen, wenig salzen. dg: sg-ssg

- Kalbs- oder Poulet-Geschnetzeltes, gewürzt. Das Fleisch separat Kalb 2, Polet 3 Minuten mit 1 Knobli braten, entfetten 70 g Rahm zugiessen, Basilikum, Oregano zugeben, leicht eindicken. Salzen & pfeffern und nach dem Pizzablindbacken draufgeben. dg: sg
- Rehgeschnetzeltes und Wintertrüffel gescheibelt. Das Fleisch separat 2 Minuten braten, salzen & pfeffern. Rahm und Trüffelscheiben extra kurz erhitzen, würzen. Nach dem Pizzablindbacken Rahm mit Trüffelscheiben und Rehfleisch draufgeben. Langpfeffer drüber mahlen. dg: sg
- Steinpilze, Salz & Pfeffer, Marroni geröstet und zerbröselt draufgefügt. dg: gut, speziell
  Variante: Hier den Teig mit Kastanienmehl zubereiten.
  Variante II: Handvoll 1 cm-Hokkaido-Würfel mit Olivenöl 5 Minuten in der Pfanne anbraten, dann zugeben.
- Mischpilze mit Knobli gebraten und mit Rosmarin, Thym und wenig Salbei rassig abgeschmeckt. dg: sg
- Rindsgeschnetzeltes gewürzt, in der Pfanne kurzgebraten. Albatrüffel fein drüber hobeln.

oder
80 g kleine Topinambur
halber Lauch, das Weisse
75 g Steinpilze
100 g Crème fraîche
Majoran oder Thym
Salz & Pfeffer
optional Speckwürfeli, gebraten
Baumnussöl

Topinambur waschen, bürsten und dünn scheibeln. Pilze reinigen, Pilzköpfe in Scheibchen schneiden, Füsse würfeln. Lauch längs aufschneiden, waschen und in Julienne oder Rondellen schneiden. Den Teig mit der Crème fraîche bestreichen, mit Topinambur, Lauch und Pilzen belegen. Mit Majoranblättchen und/oder Thym bestreuen und wenig salzen. Nach dem backen Baumnussöl drüber träufeln. dg: g-sg