

## Große Mehlkunde: Pizzamehl vs. herkömmliches Mehl



So einfach, wie sie in der Herstellung scheint, so schnell kann sie in die Hose gehen: die perfekte Pizza. Die erste Grundregel – eine gute Pizza braucht einen guten Teig – sollte man daher verinnerlichen. Und ein guter Teig braucht vor allem das richtige Mehl. Doch welches Mehl ist das beste, um die perfekte Pizza zu backen? Hält Pizzamehl, was es verspricht? Inwiefern unterscheidet es sich vom herkömmlichen Weizenmehl? Wir beantworten in unserer großen Mehlkunde alles rund ums Thema Pizzamehl – damit ihr in Zukunft auch zu Hause **die perfekte Pizza backen** könnt!

### Worin liegt der Unterschied zwischen Weizenmehl Typ 405 und Pizzamehl 00?

Das, was Pizzamehl so besonders macht und aus deinem Teig eine fluffige Ausgangsbasis für die perfekte Pizza liefert, nennt sich **Klebereiweiß**. Was wie ein Utensil klingt, das in der Bastecke im Kindergarten nicht fehlen sollte, ist nichts anderes als Gluten. Und das macht seinem Namen alle Ehre: Je höher der Anteil an Klebereiweiß im Mehl, desto klebriger ist der Teig. Dadurch lässt er sich **besser kneten** und es entstehen die charakteristischen Luftblasen, die ihn beim Backen so wunderschön aufgehen lassen, wie wir es von unserem Lieblingsitaliener um die Ecke kennen. Hartweizengrieß hingegen bewirkt das Gegenteil und wird daher eher bei der Nudelherstellung verwendet.



Um den Pizzateig durch die Luft wirbeln und ihn kneten zu können, sollte er im Optimalfall eine gewisse klebrige Konsistenz besitzen. Doch warum eignet sich Pizzamehl dafür am besten?

Zum Vergleich:

- Herkömmliches Weizenmehl Typ 405 besitzt einen Klebereiweißgehalt von 10,5 bis 11,5 %.
- Pizzamehl Typ 00 hingegen besteht zu 12,5 bis 14 % aus Klebereiweiß.

Ein kleiner, aber feiner Unterschied, der für die perfekte Pizza entscheidend ist. Für die perfekte neapolitanische Pizza solltest du darauf achten, dass das Pizzamehl einen **Protein-Glutengehalt (Klebereiweiß) von 12,5 bis 14 %** hat.

## Welches Mehl eignet sich am besten für Pizzateig?

Die Zutaten eines Pizzateigs sind überschaubar: Wasser, Hefe, Olivenöl, Salz und Mehl. Das bedeutet aber auch, dass ein guter Teig mit der Qualität der einzelnen Zutaten steht und fällt. Das richtige Mehl ist also entscheidend, wenn du die perfekte Pizza backen möchtest. Das sogenannte „Pizzamehl“ findet man immer häufiger auch in breiter Auswahl im Supermarkt. Da der Begriff nicht eindeutig definiert ist, gibt es auch keine klaren Vorgaben, was die Inhaltsstoffe betrifft. Wenn du einen besonders lockeren Teig möchtest, dann solltest du darauf achten, dass der Anteil an **Gluten im Mehl** erhöht ist. Dadurch lässt sich der Teig gut dehnen. Die perfekte Mischung lernt jeder Hobby-Pizzabäcker mit der Zeit und auch das Kneten des Teiges will geübt sein. Letzten Endes heißt es aber auch hier wie so oft: Probieren geht über Studieren.



## Mit dem richtigen Pizzamehl zum Pizzabäcker werden

Ein knuspriger Rand und ein Teigboden, der nur so auf der Zunge zergeht – so sollte der perfekte Pizzateig sein. Mit dem richtigen Pizzamehl und ein wenig Übung wirst du zu Hause ganz schnell zum Selfmade-Profi.

### **Tipp:**

Für einen extra knusprigen Pizzaboden und Rand empfehlen wir das Beimischen von Semola. Semola verbessert die Backfähigkeit und der Pizzaboden- und Rand wird schön fluffig und cross.

Das Grundrezept für unseren Pizzateig findest du auf unserer **Lifestyle** Seite unter *[www.LaPizzaDellaCasa.de](http://www.LaPizzaDellaCasa.de)*