

# Pizza Zupfbrot (Pull Apart Bread)



Für die hefefreie Variante (nur LM) siehe Notiz.

Zubereitung mit Thermomix siehe Notiz.

## Autolyseteig

- 500 g Weizenmehl Type 550 (| ich: Tipo 0 (Orange))
- 300-320 Wasser

## Hauptteig

- 90 g Lievito Madre, aufgefrischt (| ersatzweise 5g frische Hefe + 60 g Mehl + 30 g Wasser)
- 3 g frische Hefe
- 10 g Barimalt Gold (oder Honig)
- 10 g Salz
- 30 g Olivenöl (| ich: "Fruttato")

## Pizzasauce

- 200 g Tomaten aus der Dose (| ich: Pomodorini Datterini)
- 25 g sonnengetrocknete Kirschtomaten (oder in Öl eingelegte Tomaten / Soft-Tomaten)
- 10 g Olivenöl (| ich: "Fruttato")
- ½ TL Oregano, getrocknet (| ich: wilder Oregano)
- ½ TL Basilikum, getrocknet (oder etwas frisches Basilikum)
- 1 Prise (brauner) Zucker
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- etwas Pfeffer
- Salz (nach Bedarf)

## Füllung

- 200-250 g Mozzarella, gerieben oder gewürfelt ((gerne auch eine fettreduzierte Sorte))
- 50 g Parmesankäse, gerieben (optional)
- ca. 100 g Salami ((z.B. Geflügel Salami))

## Autolyseteig

1. Mehl und Wasser kurz vermischen.
2. Für 20 Minuten zur Autolyse stehen lassen.

## Teig:

1. Lievito Madre, Hefe und Barimalt/ Honig zum Autolyseteig hinzufügen.  
Für 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
2. Salz hinzufügen und etwa 3-5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit weiterkneten lassen. Dabei das Olivenöl schluckweise hinzufügen und einkneten lassen.  
Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

## Stockgare

1. Kalte Übernachtgare:  
Für 1 Stunde bei Raumtemperatur (20-22°C) anspringen lassen.  
Danach für etwa 10-14 Stunden in den Kühlschrank bei 5°C geben. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt haben.  
(Bei ca. 8°C sind es ca. 8 Stunden.)
2. Gare bei Raumtemperatur:  
Abgedeckt für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) zur Gare stellen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt haben.

## PIZZAIOLA

1. Alle Zutaten für die Pizzaiola je nach Belieben grob bis fein pürieren.

## FORMEN & STÜCKGARE

1. Bei kalter Übernachtgare den Teig für 1 Stunde akklimatisieren lassen.
2. Kastenform einfetten.
3. Nach der Gehzeit auf der bemehlten Arbeitsfläche schonend (!) und ohne zu viel Druck zu einem Rechteck von etwa 40 x 40 cm ausrollen.
4. Den Teig mit Pizzasauce bestreichen und mit Käse und ggf. Salami belegen.
5. In 16 Quadrate schneiden. (Geht gut mit einem Pizzaroller.)
6. Jeweils 4 Quadrate übereinanderstapeln und die Teigstapel senkrecht in die vorbereitete Kastenform setzen.  
(Was beim Stapeln von der Füllung runter fällt, einfach am Ende oben drauf verteilen.)
7. Abgedeckt für etwa 1,5-2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
8. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.

## Backen

1. Pizza Zupfbrot in den vorgeheizten Backofen geben (unteres Drittel).  
Die Temperatur sofort auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) senken.
2. Für etwa 30-40 Minuten backen.
3. Nach dem Backen für 10-15 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.  
Am besten noch leicht warm servieren.

## **Hefefreie Version, nur mit Lievito Madre:**

- Insgesamt 150 g Lievito Madre (eventuell 2 x aufgefrischt) verwenden.
- Dafür 40 g Weniger Mehl und 20 g weniger Wasser in den Hauptteig geben.

## **KNETEN IM THERMOMIX:**

- Autolyseteig: 1 Min./ Teigknetstufe mischen. Dabei kühl-schrankkaltes Wasser verwenden.
- Hauptteig: Autolyseteig, Lievito Madre, Hefe und Barimalt für 4 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Danach Salz und hinzufügen etwa 2-3 Min./ Teigknetstufe weiterkneten. Dabei über die Deckelöffnung langsam das Olivenöl einlaufen lassen.