

GRUNDREZEPT

Pizzateig



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 2 PIZZEN)

250 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Hefe
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
2 EL	Öl
	Mehl und etwas zur
500 g	Teigverarbeitung

Backen:	15 Min.
Ruhen:	40 Min.
Dauer:	20 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

**250 ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel frische Hefe (ca.42g), 1 Prise Zucker,
1 TL Salz**

250ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.

2. SCHRITT

2 EL Olivenöl, 500 g Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.

3. SCHRITT

Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (**Ø ca. 28-30 cm**) ausrollen. Ofen auf **240 Grad (Umluft: 220) vorheizen**. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken. Jetzt den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedenen Zutaten belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Der Teig ergibt zwei Pizzen.