

GRUNDREZEPT PIZZATEIG



Zutaten für 2 Portionen

1 TL Salz

2 EL Olivenöl (od. Speiseöl)

500 g Mehl (Type 00 od 480) 250 ml lauwarmes

Wasser

1 Wf Hefe (oder Trockenhefe) 1 Prise Zucker

Für den **Pizzateig** wird zuerst das Mehl in eine Schüssel gesiebt.

Das Wasser (hier kann man auch noch einen Schuss Milch hinzufügen) leicht erwärmen und in einer Schüssel mit dem Salz, einer Prise Zucker, der Hefe und dem Öl gut verrühren.

Nun die Flüssigkeit über das Mehl gießen und gut verkneten - zuerst mit dem Knethaken eines Mixers und danach mit der Hand - so wird der Teig glatt und geschmeidig. Sollte der Teig kleben, einfach mehr Mehl zufügen.

Den fertigen Teig zudecken (mit einem Küchentuch) und für ca. 30-40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen - dadurch verdoppelt er sein Volumen.

Nun den **Pizzateig** auf einer behmehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben belegen - der Teig braucht im Ofen je nach Hitze und Belag ca. 15-25 Minuten bei 250 Grad.