

PIZZATEIG SELBER MACHEN



Mit diesem einfachen Rezept für Pizzateig hat die ganze Familie Spaß. Belegen Sie sich den italienischen Klassiker ganz nach Ihren Wünschen.

Buon appetito!

Zutaten für zwei Pizzen:

250 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1 TL Salz

1 Prise Zucker

2 EL Öl

500 g Mehl (und etwas zur Teigverarbeitung)

Schritt 1

250 ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel frische Hefe, 1 Prise Zucker, 1 TL Salz

Zunächst das Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. Anschließend ca. 10-15 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

2 EL Olivenöl, 500 g Mehl, Wasser-Hefe-Gemisch

Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Wasser-Hefe-Gemisch und das Öl über das Mehl gießen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten).

Der Teig sollte ganz geschmeidig sein. Die Teigschüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.

Schritt 3

Den Teig halbieren und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28-30 cm) ausrollen. Gleichzeitig den Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Teig ausbreiten. Nun den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und frischen Zutaten nach Geschmack bestücken. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

