

Pizzateig selber machen

Zutaten für 1 Blech:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu.
2. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

Wenn du mit dem [Thermomix Pizzateig](#) zubereiten möchtest, so gibst du alle Zutaten auf einmal in den Mixtopf und lässt sie auf Knetstufe 3 Minuten lang durchkneten.

3. Lasse den Pizzateig anschließend abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde ruhen.
4. Rolle den Teig dann dünn auf Backpapier aus und belege ihn nach Herzenslust.
5. Schließlich geht es für deine Pizza bei 220°C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten in den Backofen.

Tipp: Wenn du den Pizzateig vor dem Belegen mit Tomatensauce und deinen Wunschzutaten ganz dünn mit etwas Olivenöl einpinselst, weicht er nicht so schnell durch und wird extra knackig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

