

Pizza Italiana - das Grundrezept für Pizzateig wie vom Italiener



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

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. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

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 den Teig mit deinem Thermomix 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 30 Minuten 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 25 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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

