Pizzateig – Rezept zum selber machen, das immer gelingt!

Zutaten für 1 Blech

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 10 g Frischhefe)
- 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. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix Pizzateig*: 3 Minuten /Knetstufe*.
2. Gib den Pizzateig in eine Schüssel, decke ihn mit einem Geschirrtuch ab und lass ihn 1 Stunde gehen.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Pizzateig darauf aus. Belege ihn nach Herzenslust. Backe deine Pizza 15 Minuten bei 220°C Ober-/ Unterhitze.

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.