

PIZZATEIG GRUNDREZEPT / BASICS



Pizza geht immer. Mit diesem Grundrezept für Pizzateig habt ihr die perfekte Grundlage. Ihr könnt die Pizza nach Belieben mit weißer oder Tomaten-Soße betreiben und dann nach Lust und Laune herzhaft oder auch süß belegen. Auch Stromboli oder andere herzhaft Hefegebäcke sind damit kein Problem.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen.

PIZZATEIG:

- 5 g** Hefe
- 1 EL** Zucker
- 225 g** Wasser
- 450 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 3 EL** Olivenöl