

Pizzateig sehr lecker

Pizzateig



Backen:	15 Min.
Ruhen:	40 Min.
Dauer:	35 Min.
Niveau:	Einfach

Zubereitung

1. SCHRITT

250 ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel frische Hefe (ca. 42g), 1 Prise Zucker
250ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.

2. SCHRITT

2 EL Olivenöl, 500 g Mehl, 1 TL Salz
Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.

3. SCHRITT

Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28-30 cm) ausrollen. Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurecht drücken. Jetzt den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedensten Zutaten belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

ZUTATEN (FÜR 2 PIZZEN)

250 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Hefe
1	Zucker
2 EL	Öl
500 g	Mehl und etwas zur Teigverarbeitung
1 TL	Salz

250 ml
1 Würfel

2 EL
500 g
1 TL

• Achtung: 1kg ist für
Teigmaschine zu viel
das schaf sie nicht
Wir haben mit 1kg mal ausprobiert, man
musste es decker festeln.
18kmale unvollständiges aus Teig stehen

From:
<https://wiki.fbetechn.de/> - **hls-Planung**

Permanent link:
<https://wiki.fbetechn.de/doku.php?id=privat:kochen:pizzateig:pizzateig&rev=1766778399>

Last update: **2025/12/26 19:46**

