

Pizzateig

Zutaten

Teig

- 250 g Wasser
- 5 g Hefe
- 10 g Salz
- 450 g Pizzamehl
- 1 EL Olivenöl

Sauce

- Tomatenmark
- etwas Olivenöl
- Pizzakräuter
- Knoblauch (1-2 Zehen, gepresst)
- etwas Wasser

→ alles miteinander vermengen und auf dem ausgerollten

Pizzaboden verstreichen

→ Mengen nach Bedarf



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

Es gibt 2 Arten, diesen Teig zuzubereiten

Auf Vorrat:

- Die Hefe in kaltem Wasser auflösen.
- Nun die restlichen Zutaten zugeben und mindestens **5 min** kneten.
- Zu einer Kugel formen, in die große Nixe mit Deckel geben und so mindestens **6-12 Stunden** im Kühlschrank ruhen lassen.
- Der Teig lässt sich ohne Probleme bis zu **10 Tage** im Kühlschrank lagern. So säuert er schön nach und wird immer besser!
- **1 Stunde** vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen!

Auf die Schnelle:

- Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, ebenfalls **5 min** kneten lassen und ca. **45 min** an einem warmen Ort gehen lassen.
- Dieser Teig lässt sich auch sehr gut für Flammkuchen verwenden!
- Bei **230-250°C Ober-/Unterhitze ca 15-30 min** (je nach Dicke des Teiges) backen.

MEIN TIPP:

- Umso trockener der Belag ist, umso knuspriger wird die Pizza!
- Käse immer unter den Belag machen, dann verbrennt er nicht!

Der Teig reicht für 2 mal dünne Pizza!