



Grundrezept für Pizzateig

Für knusprige Pizza

Grundrezept Pizzateig

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1-2 TL Salz
- 10 g frische Hefe oder ein Päckchen Trockenhefe
- 325 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl mit Salz vermischen.

Hefe in Wasser einrühren und darin auflösen.

Hefe-Wasser in die Mehlmischung gießen und den Teig verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Den Teig in vier gleichgroße Teile schneiden und auf einer bemehlten Unterlage 2 Stunden gehen lassen

Die Teige dünn mit der Hand formen (nich mit dem Nudelholz ausrollen), nach Wunsch belegen und etwa 15-20 Minuten bei circa 220°C Ober-/Unterhitze im unteren Drittel des Backofens backen, bis der Pizzateig goldbraun und knusprig ist.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/herzhaft/pizzateig/>