

Pizzateig: Einfach!

Zutaten:

500 g Mehl Typ 550

15 g Hefe

15 g Salz

250 ml Wasser

50 g Olivenöl

Alle Zutaten bis auf Salz und Olivenöl in die Küchenmaschine und erst 2 Minuten mischen im 1. Gang.

Anschl. ca. 6-8 Minuten im 3-4 Gang auskneten.

4 Minuten vor Knetzeitende das Salz zufügen, danach noch das Olivenöl.

Nun alles zu einem geschmeidigen Teig auskneten.

Sobald der Teig fertig ist, Pizzen abnehmen, rundwirken, abdecken und kühl stellen, min. 4 Std.

Nun die Teiglinge mit der Hand, zu einer Pizza ausbreiten und je nach Belieben belegen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden mit der Teigruhe

Aromatisch, krosser Boden, fluffiger Rand

Rezept by © Der Feuerbäcker