

Pizzateig

Zutaten für 1 Backblech:

1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
170 ml lauwarmes Wasser
320 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 TL Olivenöl

Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und mit Zucker in Wasser auflösen. Mit 300 g Mehl, Salz und Öl verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Arbeitsfläche mit restlichem Mehl bestäuben und Teig darauf auf die gewünschte Größe ausrollen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten vorbacken.

Nun den Teig nach Wunsch belegen.



