



Grundrezept

Pizzateig

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Öl
- 500 g Dinkelmehl 630Type

Gib 250ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher und brösel den Hefewürfel hinein. Dazu gibst du je eine Prise Zucker und Salz, verrührst alles und lässt es 10-15 min. stehen.

Das Mehl gibst du in eine Schüssel.

Dazu gibst du die Hefe-Wasser-Mischung und das Öl und knetest nun alles gut zu einem gleichmäßigen Teig durch.

Die Teigschüssel deckst du nun mit einem Tuch ab und lässt den Teig an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen...

Danach kannst du den Teig ausrollen und belegen.

Diese Menge gibt 2 dünn ausgerollte Bleche oder ein Blech mit dickem Teigboden.