

Bio Pizzateig

Haushaltsrezept



Vor- und Zubereitung: ca. 15min

Aufgehen lassen: ca. 1.5 Std

Backen: ca. 35min

Teig für vier Pizzen:

500g Bio Halbweissmehl

10g Salz

2EL Olivenöl

3dl Wasser

½ Würfel bio Hefe oder ½ Packung Trockenhefe



Zubereitung:

Das Salz und Olivenöl zum Mehl geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig mit feuchtem Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1Std aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in vier Portionen teilen und zu Pizzen formen. Nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen.

Nach Belieben belegen und würzen und ca. 35 Minuten bei Heissluft in der unteren Ofenhälfte backen.

Zubereitung mit der Knetmaschine:

Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben, Wasser kalt dazu schütten. Anleitung gemäss Maschine.