



Pizzateig Grundrezept



It's a match!

It's a match! Unser grobes Steinsalz darf bei der Zubereitung von Teig- & Backwaren nicht fehlen!







Zubereitung **20 min**

Zubereitung

- Hefe, Olivenöl, Salz und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten.
- Den Teig eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, zusammenkneten und abgedeckt im Kühlschrank zwei Tage ruhen lassen.
- Die Böden in gleich große Portionen teilen und auf das Backblech legen. Nun den Boden in Form drücken und ziehen, bis der Teig die gewünschte Form hat.
- Die Pizza nach Beliben belegen und anschließend bei 250° C im Backofen backen, bis der Rand knusprig ist. Für das typisch italienische Aroma kannst du die Pizza mit unseren Pizza-Kräutern toppen.

Zutaten

1 kg Mehl 500 ml Wasser 40 g Hefe 20 g Steinsalz 25 g Olivenöl 1 Prise Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2026.