MEIN GENUSS



Pizzateig Grundrezept



It’s a match!

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

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Hefe, Olivenöl, Salz und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten.
2. Den Teig eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, zusammenkneten und abgedeckt im Kühlschrank zwei Tage ruhen lassen.
3. 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.
4. 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 19.05.2027.