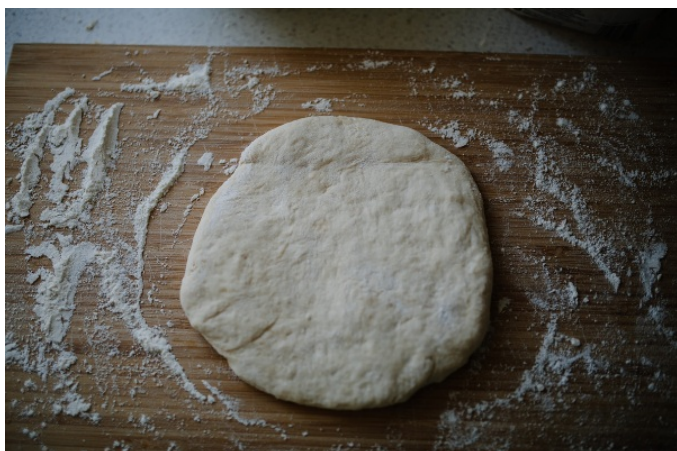




MEIN GENUSS



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 Belieben 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 22.11.2026.